

**МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА И КОММУНИКАЦИЙ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»**

Кафедра «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»

Л. П. БОГДАНОВИЧ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ

**Лабораторный практикум
для студентов
экономических специальностей**

Гомель 2016

**МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА И КОММУНИКАЦИЙ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»**

Кафедра «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»

Л. П. БОГДАНОВИЧ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ

*Одобрено научно-методической комиссией
гуманитарно-экономического факультета
в качестве лабораторного практикума
для студентов экономических специальностей*

Гомель 2016

УДК 620.2 (076.5)
ББК 30.609
Б73

Р е ц е н з е н т – зав. кафедрой «Экономические теории» канд. экон. наук,
доцент *И. В. Пономаренко* (УО «БелГУТ»)

Богданович, Л. П.

Б73 Товароведение : лаб. практикум для студентов экономических специальностей / Л. П. Богданович; М-во трансп. и коммуникаций Респ. Беларусь, Белорус. гос. ун-т трансп. – Гомель : БелГУТ, 2016. – 56 с.
ISBN 978-985-554-423-5

Рассматриваются теоретические основы товароведения, методы классификации, оценки качества товаров, маркировка, экспертиза товаров, структура и содержание нормативных правовых актов.

Предназначен для студентов экономических специальностей.

УДК 620.2 (076.5)
ББК 30.609

ВВЕДЕНИЕ

Лабораторный практикум составлен в соответствии с программой курса “Товароведение” для студентов специальностей “Коммерческая деятельность” и “Бухгалтерский учет, анализ и аудит”. Цель практикума – ознакомить студентов с основами товароведения непродовольственных и продовольственных товаров, основными потребительскими свойствами, определяющими качество товара, основами формирования ассортимента, классификацией товаров по различным признакам, построением и содержанием нормативных документов (стандартов, технических условий и др.), методами оценки качества товаров. Всё это способствует формированию у студентов знаний, умений и навыков, обеспечивающих квалифицированную подготовку специалистов, способных успешно работать в условиях свободного рынка.

Выполнение предусмотренных программой лабораторных занятий позволит закрепить, дополнить и уточнить полученные студентами теоретические знания. Особое внимание уделяется изучению и соблюдению нормативов, технических условий и стандартов, а именно: при выполнении работ рекомендуется использовать действующие нормативно-технические документы на непродовольственные и продовольственные товары и методы определения их качества, что в значительной мере будет способствовать усвоению терминологии, классификации и принципов нормирования товаров.

Лабораторные работы выполняются на листах формата А4. Титульный лист оформляется в соответствии с приложением А. Каждый студент самостоятельно выполняет все лабораторные работы, указывая название темы, цель работы, материальное обеспечение, порядок проведения работы. Законченная работа сдается преподавателю, который делает отметку о ее защите на титульном листе.

Лабораторная работа №1

**КЛАССИФИКАЦИЯ И КОДИРОВАНИЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Цели работы: изучить правила и методы классификации и кодирования товаров, изучить структуру штриховых кодов и приобрести навыки их расшифровки.

Рекомендуемая литература

- 1 Деликатная, И. О. Основы товароведения (продовольственные товары) : курс лекций / И. О. Деликатная. – Гомель : БТЭУПК, 2011. – 127 с.
- 2 Марцинкевич, Т. Ф. Основы товароведения (непродовольственные товары) : курс лекций / Т. Ф. Марцинкевич. – Гомель : БТЭУПК, 2009. – 140 с.
- 3 Теоретические основы товароведения : учеб. пособие / В. Е. Сычко [и др.] ; под общ. ред. В. Е. Сычко. – Минск : Выш. шк., 2009. – 208 с.
- 4 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары : учеб. пособие / под общ. ред. Л. А. Галун. – Минск : Выш. шк., 2009. – 254 с.
- 5 Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для бакалавров / С. Л. Калачев. – М. : Юрайт ; ИД Юрайт, 2012. – 463 с.

Материальное обеспечение

- 1 СТБ 6.01.1-2001. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации Республики Беларусь. Основные положения. – Минск : Госстандарт, 2001. – 13 с.
- 2 ТКП 208-2009. Автоматическая идентификация. Штриховое кодирование. Система автоматической идентификации ГС1 Беларуси. Основные правила организации и функционирования. – Минск : Госстандарт, 2009. – 33 с.
- 3 ОКРБ 007-2007 Промышленная и сельскохозяйственная продукция. Ч. 1. – Минск : Госстандарт, 2007. – 460 с.
- 4 ОКРБ 007-2007 Промышленная и сельскохозяйственная продукция. Ч. 2. – Минск : Госстандарт, 2007. – 160 с.

Задание 1. Используя источники литературы [3], [6], СТБ 6.01.1-2001, конспект лекций, ответьте на вопросы теста «Классификация и кодирование товаров»:

| Вопрос | Варианты ответов |
|--|--|
| 1 Что такое классификация: | 1) установление совпадения одного объекта с другим; 2) разделение множества объектов на подмножества по определенным признакам; 3) научное описание основных признаков, характеризующих изучаемые товары |
| 2 Какое требование должно выполняться при классификации товаров: | 1) актуальность; 2) своевременность; 3) гибкость; 4) конфиденциальность; |

| Вопрос | Варианты ответов |
|--|--|
| 3 Какая система классификации предусматривает разделение товаров на параллельные группы: | 1) иерархическая; 2) фасетная |
| 4 Какой признак положен в основу фасетной классификации: | 1) биологическое происхождение; 2) назначение; 3) упаковка; 4) степень готовности продукции |
| 5 Самый простой метод кодирования: | 1) последовательный; 2) параллельный; 3) перпендикулярный; 4) порядковый; 5) серийно-порядковый; 6) диагональный |
| 6 Какое обозначение соответствует европейской системе штрихового кодирования: | 1) ИСО; 2) EAN; 3) UPC; 4) DIN |
| 7 На какие типы подразделяются коды EAN: | 1) EAN 9; 2) EAN 14; 3) EAN 13; 4) EAN 10; 5) EAN 8 |
| 8 Какой штриховой код используется для маркировки транспортной упаковки: | 1) EAN 8; 2) EAN 13; 3) EAN 14; 4) UPC 8; 5) EAN 10 |
| 9 Последняя цифра в структуре штрихового кода обозначает: | 1) код страны, зарегистрировавшей изготовителя и его товар; 2) код изготовителя; 3) код товара; 4) код продавца; 5) код транспортной организации; 6) код вида транспорта, который используется для доставки товара; 7) контрольное число |
| 10 Длина кода – это: | 1) число знаков в коде с учетом пробелов (общее число знаков); 2) число знаков в коде без учета пробелов; 3) расстояние между знаками в коде; 4) размер кода в единицах длины (мм, см) |

Задание 2. По СТБ 6.01.1-2001 «Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации Республики Беларусь. Основные положения» изучите основные термины и их определения, структуру ЕСКК ТЭСИ Республики Беларусь, методы классификации и кодирования. Выпишите определения следующих терминов: *классификация, классификационная группировка, классификатор, кодирование, алфавит кода, разряд кода, длина кода, основание кода, контрольное число.*

Задание 3. Составьте классификацию товаров. Для этого выберите один из предложенных в таблице 1 вариантов. Укажите количество ступеней в полученной классификации.

Таблица 1 – Выбор варианта

| Вариант | Возможные признаки классификации |
|---------------------------|---|
| Текстильно-обувные товары | Назначение Исходные материалы и сырье |
| Колбасные изделия | Вид изделия Состав исходных материалов и сырья Способ термической обработки Качество сырья |
| Ювелирные изделия | Назначение Характер использования Сырье |

Задание 4. Используя источники литературы [1–5], графически постройте классификацию товаров фасетным методом по одному из указанных ниже вариантов.

Порядок выполнения: 1) выбрать вариант по первой букве фамилии в соответствии с таблицей 2; 2) установить признаки, которые могут быть использованы при проведении классификации; 3) выполнить классификацию.

Таблица 2 – Выбор варианта

| Вариант | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Первая буква фамилии | А – Д | Е – К | Л – П | Р – Ф | Х – Ч | Ш – Я |

Вариант 1

Шоколад: обыкновенный, десертный, пористый; без добавлений, с добавлениями, с крупными добавлениями, белый, диабетический; с начинками, без начинки, с заменителями; в виде плиток, фигурный, в порошке (растворимый), весовой; очень сладкий, сладкий, полусладкий, полугорький, горький, очень горький.

Вариант 2

Молоко: коровье, козье, овечье, кобылье, ослиное, буйволиное, верблюжье, олень; сырое, питьевое, цельное, нормализованное, восстановленное; топленое, пастеризованное, термизированное; обезжиренное, нежирное, маложирное, классическое, высокожирное; в бумажных пакетах с полимерным покрытием, в полиэтиленовых мешках, в другой таре.

Вариант 3

Печенье: сахарное, затяжное, сдобное; общего назначения, функционального назначения, диабетическое; прямоугольное, круглое, фигурное; одного наименования, наборы в виде смесей; неглазированное, глазированное, с другой отделкой; в пачках, в пакетах, в коробках, весовое.

Вариант 4

Картофель: столовый, технический, универсальный; ранний, среднеранний, среднеспелый, среднепоздний, поздний, очень поздний; удовлетворительный, хороший, отличный; очень высокое содержание крахмала (> 24,0 %), высокое (20,1–22,0 %), среднее (16,1–18,0 %), низкое (12,1–14,0 %), очень низкое (< 10,0 %); белый, кремовый, светло-желтый, желтый, темно-желтый.

Вариант 5

Швейные товары: бытовые, спортивные, производственные, форменные; летняя, зимняя, демисезонная, всесезонная одежда; верхняя одежда, легкая одежда, бельевые изделия, головные уборы; плечевая, поясная одежда; мужские, женские, для детей подростковой группы, школьной группы, младшего школьного возраста, дошкольного возраста, ясельной группы, для новорожденных.

Вариант 6

Кожаная обувь: бытовая, спортивная, производственная, ортопедическая; зимняя, осенне-весенняя, летняя, круглосезонная; мужская, женская, мальчишковая, девичья, школьная для мальчиков, школьная для девочек, детская, дошкольная, гусарики, пинетки; сапоги, полусапоги, ботинки, полуботинки, туфли; на шнурках, пряжках, застежках-молниях, резинках, без приспособлений для закрепления.

Задание 5. Изучите методы кодирования и приведите примеры кодов, образованных разными методами. Результаты оформите в таблице 3.

Таблица 3 – Изучение методов кодирования

| Метод кодирования | Пример кода |
|--------------------|-------------|
| Порядковый | |
| Серийно-порядковый | |
| Последовательный | |

| | |
|--------------|--|
| Параллельный | |
|--------------|--|

Задание 6. Изучите структуру штрихового кода, используя ТКП 208-2009. Определите номер варианта по таблице 1, выберите условие задания (таблица 4) и выполните проверку штрих-кода EAN-13 и EAN-8 по контрольному числу. Расчет контрольного числа осуществляется по методикам, приведенным ниже.

Алгоритм проверки кода EAN-13.

- 1 Сложить цифры, стоящие на четных позициях.
- 2 Результат умножить на три.
- 3 Сложить цифры, стоящие на нечетных позициях (без контрольной цифры).
- 4 Сложить цифры, полученные в пунктах 2 и 3.
- 5 Из 10 вычесть последнюю цифру числа, полученного в пункте 4.

Алгоритм проверки кода EAN-8.

- 1 Сложить цифры, стоящие на нечетных позициях.
- 2 Результат умножить на три.
- 3 Сложить цифры, стоящие на четных позициях (без контрольной цифры).
- 4 Сложить цифры, полученные в пунктах 2 и 3.
- 5 Из 10 вычесть последнюю цифру числа, полученного в пункте 4.

Если полученный в пункте 5 результат совпадает с контрольной цифрой кода, то код верен.

Таблица 4 – Исходные данные

| Вариант | Код EAN-13 | Код EAN-8 |
|---------|--------------------------------|-----------|
| 1 | 4811202001353 4820079100076 | 46021915 |
| 2 | 4810065003689 4750265000883 | 46089939 |
| 3 | 5900288135713 4604604639541 | 46003553 |
| 4 | 5702014971943 8411712757441 | 40144023 |
| 5 | 4810153014399 4010439201370 | 46007155 |
| 6 | 4813869069042 3574660388879 | 40099590 |

Задание 7. Выполните расшифровку штрих-кода EAN-13 товара, используя данные таблиц 4 (согласно варианту), 5 и 6.

Таблица 5 – Коды некоторых стран местонахождения банка данных о штриховых кодах

| Код | Страна | Код | Страна |
|-----|--------|-----|--------|
|-----|--------|-----|--------|

| | | | |
|---------|----------|---------|---------|
| 300-379 | Франция | 484 | Молдова |
| 380 | Болгария | 570-579 | Дания |
| 400-440 | Германия | 590 | Польша |
| 460-469 | Россия | 690-695 | КНР |

Окончание таблицы 5

| Код | Страна | Код | Страна |
|-----|----------|---------|---------|
| 475 | Латвия | 800-839 | Италия |
| 481 | Беларусь | 841 | Испания |
| 482 | Украина | 90-91 | Австрия |

Таблица 6 – Номера предприятий и коды продукции

| Номер предприятия | Наименование предприятия | Код продукции | Наименование продукции |
|-------------------|---|---------------|--|
| 0288 | СΥΚΟRΙΑ S. A. | 97194 | Конструктор из пластмассы (Серия – город). Самолет |
| 0065 | ОАО «Рогачевский МКК» | 38887 | Детский увлажняющий крем Johnson's Baby «Нежность природы» |
| 1202 | МОУП «Борисовский консервный завод» | 01439 | Крем для лица «Зимний уход» |
| 2014 | «LEGO System A/S» | 00368 | Молоко пастеризованное питьевое |
| 0153 | ЗАО «ВИТЭКС» | 06904 | Туфли открытые женские |
| 3869 | ЗАО «СИВЕЛЬГА» | 13571 | Лист лавровый |
| 0079 | ООО «Производственно-кондитерская группа «Лесная сказка»» | 10007 | Зефир жевательный «Веселые пружинки» с ароматом клубники |
| 0265 | ООО «Лицис 93» | 00135 | Сок яблочный восстановленный |
| 0439 | Др. Тайсс Нагурварен ГмбХ | 63954 | Бытовой фен «Ладомир А41» |
| 4660 | Джонсон и Джонсон Сантэ Богэ Франс С. А. С. | 20137 | Профилактическая зубная паста «Lacalut Sensitive» |
| 4604 | ООО «НПП «Новые технологии»» | 00088 | Шпроты в масле «Рижское золото» |
| 1712 | «Avda del Vidrio» | 75744 | Салатник, D=11 см |

Задание 8. Используя ОКРБ 007-2007, изучите его структуру, а также структуру применяемого в нем кода. Начертите схему девятизначного кода. Найдите в ОКРБ 007-2007 указанные в таблице 7 коды и определите названия разделов, групп, классов, категорий, подкатегорий, видов и подвидов. Результаты оформите в таблице 7.

Таблица 7 – Структура кода по ОКРБ 007-2007

| Код | Раздел | Группа | Класс | Категория | Подкатегория | Вид | Подвид |
|--------------|--------|--------|-------|-----------|--------------|-----|--------|
| 01.12.11.110 | | | | | | | |
| 01.13.23.310 | | | | | | | |
| 05.00.41.000 | | | | | | | |
| 01.12.21.333 | | | | | | | |

Лабораторная работа № 2

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ТОВАРОВ. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И МЕТОДЫ ИХ ОПРЕДЕЛЕНИЯ (БАЛЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ)

Цель работы: ознакомиться с методами определения качества продукции, изучить принцип построения балльной системы, порядок проведения балльной оценки качества продовольственных товаров.

Рекомендуемая литература

1 **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для бакалавров / С. Л. Калачев. – М. : Юрайт; ИД Юрайт, 2012. – 463 с.

2 **Петрище, Ф. А.** Теоретические основы товароведения и экспертиза непродовольственных товаров : учеб. / Ф. А. Петрище. – 5-е изд, испр. и доп. – М. : Дашков и К, 2009. – 510 с.

Материальное обеспечение

1 **СТБ 1373-2009.** Сыры. Технические условия. – Минск : Госстандарт. – 2009. – 19 с.

2 Натуральные образцы продуктов (сыров).

Задание 1. Используя источники литературы [1], [2], конспект лекций, приложение Б, ответьте на вопросы теста «Оценка качества продовольственных товаров»*:

| Вопрос | Варианты ответов |
|--|---|
| 1 Что означает понятие «показатель качества»: | 1) усвояемость пищевых продуктов, обусловленная химическим составом; 2) нормы потребления пищевых продуктов, определенные стандартом; 3) объективную особенность полезных свойств пищевых продуктов; 4) характеристику продукта по способу удовлетворения потребителей; 5) количественную и качественную характеристику одного или нескольких свойств продукции |
| 2 Какие показатели определяются с помощью измерительных методов: | 1) вкус; 2) масса; 3) коэффициент весомости; 4) цвет; |

| | |
|---|--|
| | 5) размер |
| 3 С помощью каких методов можно определить такой показатель качества, как прозрачность: | 1) расчетных; 2) лабораторных; 3) измерительных; 4) органолептических |

| Вопрос | Варианты ответов |
|--|---|
| 4 Какие методы предусматривают использование технических измерительных средств для определения показателей качества продукции: | 1) расчетные; 2) лабораторные; 3) измерительные; 4) органолептические; 5) социологические |
| 5 Какие из методов определения качества продукции основаны на анализе восприятий органов чувств: | 1) расчетные; 2) лабораторные; 3) измерительные; 4) органолептические; 5) социологические |
| 6 К какой группе показателей качества продовольственных товаров относится показатель «консистенция»: | 1) органолептические показатели; 2) физико-химические; 3) санитарно-гигиенические |
| 7 К какой группе показателей качества продовольственных товаров относится показатель «массовая доля жира»: | 1) органолептические показатели; 2) физико-химические; 3) санитарно-гигиенические |
| 8 Измерителем при оценивании важности того или иного показателя качества товара являются: | 1) органы чувств; 2) интеллект человека |
| 9 Какой набор показателей качества пищевых продуктов определяется органолептическими методами: | 1) цвет, запах, форма, масса, размер; 2) консистенция, кислотность, аромат; 3) вкус, цвет, запах, консистенция, влажность; 4) вкус, цвет, запах, плотность, вязкость; 5) цвет, вкус, внешний вид, запах, консистенция |
| * Среди предлагаемых вариантов может быть несколько правильных ответов | |

Задание 2. Изучите сущность балльной системы оценки качества продовольственных товаров и дайте определения следующим понятиям: *качество продуктов, органолептический метод, балльный способ оценки, коэффициент весомости, дефект (порок).*

Задание 3. Используя стандарт СТБ 1373-2009, ознакомьтесь с характеристикой органолептических показателей, а также с методикой проведения балльной оценки качества продовольственных товаров.

По предложенным натуральным образцам продуктов проведите органолептическую оценку их качества. При проведении оценки качества сначала определите те показатели, которые можно оценить зрительно (маркировка, внешний вид, цвет, рисунок), после этого – консистенцию, запах, вкус. На основании полученных результатов сделайте заключение о качестве каждого образца. Результаты работы представьте в таблице 1.

Таблица 1 – Результаты оценки качества _____
название продукта

| Показатель качества | Характеристика показателя | | Количество баллов | | |
|-----------------------|---------------------------|------------|---------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| | по стандарту | фактически | оценка по стандарту | скидка за установленные пороки | балльная оценка фактическая |
| Упаковка и маркировка | | | | | |
| ... | | | | | |
| Вкус и запах | | | | | |
| Общая оценка | | | | | |

Заключение о качестве: _____

Лабораторная работа №3 АССОРТИМЕНТ ТОВАРОВ

Цели работы: рассмотреть понятие товара и его функции, принципы и методы товароведения, изучить ступени классификации товаров, изучить классификацию ассортимента, его свойства и показатели.

Рекомендуемая литература

- 1 Куликова, Н. Р. Основы товароведения : учеб. пособие / Н. Р. Куликова. – М. : Альфа-М : ИНФР-М, 2012. – 336 с.
- 2 Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения : учеб. для вузов / М. А. Николаева. – М. : Норма, 2006. – 448 с.
- 3 Розничная торговля и основы товароведения. – Минск : Беларусь, 2002. – 542 с.
- 4 Теоретические основы товароведения : учеб. пособие / В. Е. Сыцко [и др.] ; под общ. ред. В. Е. Сыцко. – Минск : Выш. шк., 2009. – 208 с.

Материальное обеспечение

Микрокалькулятор.

Задание 1. Используя источники литературы [1–4], конспект лекций, ответьте на вопросы теста «Ассортимент товаров» *:

| Вопрос | Варианты ответов |
|--------|------------------|
|--------|------------------|

| | |
|--|--|
| 1 Одним из принципов товароведения является: | 1) сохраняемость; 2) практичность; 3) безопасность; 4) своевременность; 5) стабильность; 6) сложность |
|--|--|

| Вопрос | Варианты ответов |
|--|--|
| 2 О какой функции товара идет речь: «...Любой товар должен приносить прибыль»: | 1) потребительская; 2) коммерческая; 3) маркетинговая; 4) правовая; 5) финансовая |
| 3 К какой группе методов товароведения относятся анализ, синтез, сравнение: | 1) теоретические; 2) эмпирические; 3) практические |
| 4 Ассортимент товаров – это: | 1) перечень (набор) однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения, производимых на промышленных предприятиях; 2) набор товаров разных видов и разновидностей, формируемый по определенным признакам с целью удовлетворения потребностей покупателей |
| 5 В зависимости от местонахождения товаров ассортимент может быть: | 1) рациональный; 2) реальный; 3) случайный; 4) номинальный; 5) однородный; 6) смешанный; 7) учебный; 8) торговый; 9) сопутствующий; 10) отсутствующий |
| 6 Какие виды ассортимента различают в зависимости от широты охвата товаров: | 1) рациональный; 2) реальный; 3) случайный; 4) номинальный; 5) смешанный; 6) однородный; 7) учебный; 8) торговый; 9) сопутствующий; 10) отсутствующий |

| | |
|---|--|
| 7 По степени удовлетворения потребностей ассортимента может быть: | 1) рациональный; 2) реальный; 3) случайный; 4) номинальный; 5) однородный; 6) смешанный; 7) учебный; 8) торговый; 9) сопутствующий; 10) отсутствующий |
|---|--|

| Вопрос | Варианты ответов |
|--|--|
| 8 К свойствам ассортимента относятся: | 1) высота; 2) ширина; 3) долготы; 4) коэффициент новизны (обновления); 5) коэффициент устойчивости; 6) коэффициент полноты |
| 9 Какими показателями характеризуется ассортимент: | 1) ширина; 2) долготы; 3) глубина; 4) полнота; 5) устойчивость; 6) коэффициент новизны (обновления) |
| 10 Действительная ширина ассортимента означает: | 1) количество разновидностей товаров, фактически имеющихся в наличии; 2) количество разновидностей товаров, предусмотренное ассортиментным перечнем; 3) количество видов товаров, фактически имеющихся в наличии; 4) количество видов товаров, предусмотренное ассортиментным перечнем; 5) минимально допустимое количество видов товаров, определяющее профиль розничной торговой организации |
| 11 Что понимают под структурой ассортимента: | 1) количество групп, видов, разновидностей товаров; 2) доля каждого вида или наименования товара в общем ассортименте; 3) количественное изменение товара за период по сравнению с базовым значением |
| 12 Какие общие факторы влияют на формирование ассортимента: | 1) материально-техническая база организации; 2) рентабельность производства и реализации; 3) производственные возможности изготовителей |
| * Среди предлагаемых вариантов может быть несколько правильных ответов | |

Задание 2. Выпишите определения следующих терминов: *класс, подкласс, группа товаров, подгруппа товаров, вид, разновидность, наименование товаров.*

Задание 3. Используя иерархический метод, постройте классификацию и укажите наименования ее ступеней.

Исходные данные: продовольственные товары; продовольственные товары животного происхождения; молочные товары; кисломолочные товары; творог и творожные изделия; творог жирный (18 %), полужирный (9 %), нежирный, крестьянский (5 %), столовый (2 %) и др.

Задание 4. Изучите классификацию ассортимента в зависимости от ширины охвата товаров и заполните таблицу 1.

Таблица 1 – Классификация ассортимента товаров

| Признак классификации | Вид ассортимента | Характеристика и примеры |
|-----------------------|------------------|--------------------------|
| | | |
| | | |

Задание 5. Используя приложение В, изучите свойства и порядок расчета показателей ассортимента. Решите задачу.

Задача 1. Организация осуществляет торговлю парфюмерно-косметическими товарами, товарами бытовой химии, стиральными моющими средствами. В таблице 2 указаны виды товаров, имеющихся в продаже, и количество их разновидностей. Используя ассортиментный перечень, приведенный в приложении Г, определите: 1) фактическую и базовую широту ассортимента, коэффициент широты; 2) фактическую и базовую полноту ассортимента, коэффициент полноты; 3) коэффициент новизны для парфюмерной продукции, если известно, что 2 вида продукции – «Дезодоранты» и «Красители для волос» – новые, ранее не продаваемые данной торговой организацией; 4) структуру ассортимента для парфюмерно-косметических товаров в натуральном и денежном выражении. Результаты расчетов оформите в таблице 3.

Таблица 2 – Перечень товаров, реализуемых торговой организацией

| Вид товара | Количество разновидностей |
|--|---------------------------|
| <i>Парфюмерно-косметические товары</i> | |
| Дезодоранты, антиперспиранты | 2 |
| Шампуни | 9 |
| Зубные пасты | 5 |
| Кремы для лица, тела | 5 |
| Губные помады | 12 тонов |
| Лаки для ногтей | 10 тонов |
| Красители для волос | 8 |

| <i>Стиральные моющие средства</i> | |
|---|---|
| Порошкообразные | 7 |
| Отбеливатели | 2 |
| Мыло хозяйственное, в том числе 72 и 65 % | 2 |
| <i>Товары бытовой химии</i> | |
| Чистящие средства порошкообразные | 4 |
| Чистящие средства санитарные | 1 |
| Средства для мытья посуды | 3 |
| Средства для удаления накипи | 1 |
| Освежители воздуха | 2 |

Таблица 3 – Структура ассортимента парфюмерно-косметических товаров в натуральном и денежном выражении

| Вид товара | Количество | Средняя цена единицы | Относительные показатели структуры ассортимента, % | |
|------------------------------|------------|----------------------|--|----------------------|
| | | | в натуральном выражении | в денежном выражении |
| Дезодоранты, антиперспиранты | | | | |
| Шампуни | | | | |
| Зубные пасты | | | | |
| Кремы для лица, тела | | | | |
| Губные помады | | | | |
| Лаки для ногтей | | | | |
| Красители для волос | | | | |
| Итого | | – | | |

По результатам расчета показателей структуры ассортимента сделайте вывод.

Лабораторная работа №4 ИЗУЧЕНИЕ НОРМ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ. КАЛОРИЙНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Цели работы: изучить виды товарных потерь и методику расчета норм естественной убыли, изучить порядок определения энергетической ценности (калорийности) продуктов.

Рекомендуемая литература

1 Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для бакалавров / С. Л. Калачев. – М. : Юрайт; ИД Юрайт, 2012. – 463 с.

2 Метушевская, Л. Н. Товароведение пищевых продуктов : сб. заданий для лабораторно-практических занятий / Л. Н. Метушевская. – Минск : Ураджай, 2001. – 86 с.

Материальное обеспечение

1 Нормы товарных потерь. Методика расчета и отражения в учете : справ. – Минск : Информпресс, 2010. – 200 с.

2 Микрокалькулятор.

Задание 1. Используя источник литературы [1], конспект лекций, ответьте на вопросы теста «Химический состав и физические свойства продовольственных товаров» *:

| Вопрос | Варианты ответов |
|---|--|
| 1 Углеводы, содержащиеся в продуктах питания, относятся к: | 1) органическим веществам; 2) неорганическим веществам |
| 2 Вода, содержащаяся в продуктах питания, относится к: | 1) органическим веществам; 2) неорганическим веществам |
| 3 Укажите наименование группы свойств пищевых продуктов, к которой относится свойство «прочность»: | 1) структурно-механические; 2) оптические; 3) теплофизические; 4) сорбционные; 5) электрофизические |
| 4 Укажите наименование группы свойств пищевых продуктов, к которой относится свойство «прозрачность»: | 1) структурно-механические; 2) оптические; 3) теплофизические; 4) сорбционные; 5) электрофизические |
| 5 Полезность продуктов питания определяется: | 1) пищевой ценностью; 2) ассортиментом; 3) биологической ценностью; 4) ценой |
| 6 Количество энергии, которое высвобождается из пищевых продуктов – это: | 1) биологическая ценность; 2) пищевая ценность; 3) физиологическая ценность; 4) энергетическая ценность |
| 7 Какие из перечисленных продуктов богаты кальцием: | 1) рис, мед, лимоны; 2) сахар, капуста; 3) молоко, творог; 4) рыба, яблоки, горох; 5) грецкие орехи, сыр |
| 8 Какие из перечисленных продуктов богаты железом: | 1) чернослив, творог, рис; 2) печень, яблоки, гречневая крупа; |

| | |
|--|--|
| | 3) сыр, томаты, молоко; 4) виноград, фасоль, картофель; 5) хлеб, рыба, черника |
| 9 Какие продукты содержат наибольшее количество витамина С: | 1) черноплодная рябина, лимоны; 2) шиповник, черная смородина; 3) хлеб ржаной, крупа гречневая; 4) шоколад, морковь; 5) масло растительное, мясо птицы |
| * Среди предлагаемых вариантов может быть несколько правильных ответов | |

Задание 2. Ознакомьтесь с построением и содержанием сборника «Нормы товарных потерь. Методика расчета и отражения в учете». Изучите виды товарных потерь и заполните таблицу 1.

Таблица 1 – Виды товарных потерь

| Вид товарных потерь | | Характеристика и причины возникновения |
|---------------------|--|--|
| Нормируемые | | |
| | | |
| Ненормируемые | | |

Задание 3. Решите задачи, используя сборник «Нормы товарных потерь».

Расчет естественной убыли на базах и складах розничной торговли

Задача 1. На складе хранилось 500 кг колбасы полукопченой в течение 15 дней. Рассчитайте норму естественной убыли в натуральном выражении.

Задача 2. На складе в течение 12 суток хранилось 720 кг скумбрии атлантической холодного копчения. Определите естественную убыль в натуральном выражении.

Расчет естественной убыли в розничной торговой сети

Задача 3. Определить размер естественной убыли, если магазином 2-й группы реализовано 100 кг сыра пошехонского, 50 кг сыра плавленого «Дружба» в фабричной расфасовке, 200 кг творога нежирного, 60 кг масла сливочного в пачках.

Задача 4. Определить размер естественной убыли при реализации печенья магазином 2-й группы. Остаток товара на начало периода составил 50 кг, поступило печенья – 520 кг, остаток на конец периода – 25 кг. Недостача печенья составила 5 кг.

Расчет естественной убыли товаров при транспортировании

Задача 5. Арбузы (560 т) перевозили железнодорожным транспортом в течение 2 суток. Рассчитать норму естественной убыли.

Задание 4. Обобщите в таблице 2 сведения о химическом составе продовольственных товаров.

Таблица 2 – Химический состав продуктов питания

| Группы веществ | Вещества | Функции в организме человека | Суточная потребность, г | Продукты с высоким содержанием | Массовая доля в продуктах (2–3 примера) |
|--------------------|----------|------------------------------|-------------------------|--------------------------------|---|
| Вода | | | | | |
| Зольные элементы | | | | | |
| Углеводы | | | | | |
| Белки | | | | | |
| Жиры | | | | | |
| Витамины | | | | | |
| Дубильные вещества | | | | | |

Окончание таблицы 2

| Группы веществ | Вещества | Функции в организме человека | Суточная потребность, г | Продукты с высоким содержанием | Массовая доля в продуктах (2–3 примера) |
|------------------------|----------|------------------------------|-------------------------|--------------------------------|---|
| Ароматические вещества | | | | | |
| Красящие вещества | | | | | |

Задание 5. Изучите потребительские свойства продовольственных товаров и дайте определения следующим понятиям: *пищевая ценность, биологическая ценность, физиологическая ценность, энергетическая ценность, теоретическая энергетическая ценность, практическая энергетическая ценность, усвояемость.*

Задание 6. Решите задачи, используя данные таблицы 3.

Алгоритм решения задач

1 Расчет теоретической энергетической ценности 100 г продукта:

$$\text{ЭЦ}_т = \text{Ж} \cdot \text{К}_ж + \text{Б} \cdot \text{К}_б + \text{У} \cdot \text{К}_у,$$

где ЭЦ_т – теоретическая энергетическая ценность 100 г продукта, ккал/100 г;
Ж (Б, У) – количество жиров (белков, углеводов) в 100 г продукта, г;
К_ж (К_б, К_у) – коэффициент энергетической ценности жиров (белков, углеводов), ккал/г.

Коэффициенты энергетической ценности, ккал/г: жира – 9,0; белка – 4,0; углеводов – 4,0; органических кислот – 3,0; этилового спирта – 7,0.

2 Расчет практической энергетической ценности 100 г продукта:

$$\text{ЭЦ}_п = (\text{Ж} \cdot \text{К}_ж \cdot \text{У}_{свж} + \text{Б} \cdot \text{К}_б \cdot \text{У}_{свб} + \text{У} \cdot \text{К}_у \cdot \text{У}_{сву}) : 100 \%,$$

где ЭЦ_п – практическая энергетическая ценность 100 г продукта,

ккал/100 г;

$J_{ж}, (B_{ж}, U_{ж})$ – калорийность жиров (белков, углеводов) 100 г продукта, ккал;

$U_{сж} (U_{сб}, U_{св})$ – усвояемость жиров (белков, углеводов) данного продукта, %.

Средняя усвояемость, %: углеводов – 95,6, белков – 84,5, жиров – 94.

3 Расчет теоретической и практической энергетической ценности продукта для фактической массы (данной в ситуации):

$$Эц = (ЭЦ_{(т/п)} m) : 100,$$

где Эц – теоретическая или практическая ценность продукта заданной массы, ккал/г;

$ЭЦ_{(т/п)}$ – теоретическая или практическая ценность 100 г продукта, ккал/100 г;

m – фактическая масса продукта, г.

Таблица 3 – Химический состав продуктов на 100 г

| Продукт | Содержание веществ, % | | |
|----------------------|-----------------------|------|----------|
| | белки | жиры | углеводы |
| Кефир жирный | 2,8 | 3,2 | 4,1 |
| Молоко | 2,8 | 3,2 | 4,7 |
| Сметана 20 % | 2,8 | 20 | 3,2 |
| Сыр российский | 23,4 | 30 | 0 |
| Творог полужирный | 16,7 | 9 | 1,3 |
| Майонез | 3,1 | 67 | 2,6 |
| Масло растительное | 0 | 99,9 | 0 |
| Масло сливочное | 0,6 | 82,5 | 0,9 |
| Хлеб ржаной | 4,7 | 0,7 | 49,8 |
| Крупа рисовая | 7 | 0,6 | 73,7 |
| Крупа овсяная | 11,9 | 5,8 | 65,4 |
| Картофель | 2 | 0,1 | 19,7 |
| Лук репчатый | 1,7 | 0 | 9,5 |
| Морковь красная | 1,3 | 0,1 | 7 |
| Огурцы грунтовые | 0,8 | 0 | 3 |
| Томаты грунтовые | 0,6 | 0 | 4,2 |
| Капуста белокочанная | 1,8 | 0 | 5,4 |
| Бананы | 1,5 | 0 | 22,4 |
| Черника | 1,1 | 0 | 8,6 |
| Яблоки | 0,4 | 0 | 11,3 |
| Виноград | 0,4 | 0 | 17,5 |
| Фасоль | 22,3 | 1,7 | 54,5 |
| Яйцо куриное | 12,8 | 11,8 | 1 |
| Грибы белые свежие | 3,2 | 0,7 | 1,6 |
| Говядина | 18,9 | 12,4 | 0 |

| | | | |
|------------------------------|------|------|------|
| Конина | 20,2 | 7 | 0 |
| Свинина нежирная | 16,4 | 27,8 | 0 |
| Куры | 20,8 | 8,8 | 0,6 |
| Вареная колбаса «Докторская» | 13,7 | 22,8 | 0 |
| Ветчина | 22,6 | 20,9 | 0 |
| Капуста морская | 0,9 | 0,2 | 3 |
| Хек | 16,6 | 2,2 | 0 |
| Окунь морской | 17,6 | 5,2 | 0 |
| Скумбрия | 18 | 9 | 0 |
| Миндаль | 18,6 | 57,7 | 13,6 |
| Мед | 0,8 | 0 | 80,3 |
| Мармелад | 0 | 0,1 | 77,7 |
| Шоколад темный | 5,4 | 35,3 | 52,6 |
| Сахар | 0,3 | 0 | 99,5 |

Задача 1. Определите теоретическую и практическую энергетическую ценность 200 г двух разных продуктов (на выбор). Сравните по энергетической ценности выбранные продукты.

Задача 2. Определите теоретическую и практическую энергетическую ценность порции салата (250 г). Состав салата: огурцы грунтовые – 100 г, помидоры грунтовые – 140 г, масло растительное – 10 г.

Задача 3. Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: белков – 100 г, жиров – 103 г, углеводов – 400 г. Определите энергетическую ценность суточного рациона.

Задача 4. Составьте свой рацион на день, чтобы его энергетическая ценность не превышала 3000 ккал. Набор продуктов может быть любой.

Лабораторная работа № 5

КЛАССИФИКАЦИЯ, АССОРТИМЕНТ, КАЧЕСТВО И МАРКИРОВКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Ознакомьтесь с составом продовольственных товаров, приведенным в приложении Д, и выполните лабораторные работы 5.1–5.3.

5.1 Классификация, ассортимент, качество и маркировка молочных товаров

Цели работы: изучить классификацию, ассортимент, маркировку и показатели качества молочных товаров.

Рекомендуемая литература

1 Деликатная, И. О. Основы товароведения (продовольственные товары) : курс лекций / И. О. Деликатная. – Гомель : БТЭУПК, 2011. – 127 с.

2 Микулович, Л. С. Товароведение продовольственных товаров : учеб. / Л. С. Микулович. – 4-е изд., испр. – Минск : Выш. шк., 2010. – 416 с.

3 Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учеб. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ИНФРА-М, 2012. – 752 с.

Материальное обеспечение

1 СТБ 2206-2011. Продукты кисломолочные. Общие технические условия. – Минск : Госстандарт, 2011. – 15 с.

2 СТБ 970-2007. Кефир. Общие технические условия. – Минск : Госстандарт, 2007. – 9 с.

3 СТБ 1888-2008. Сметана. Общие технические условия. – Минск : Госстандарт, 2008. – 10 с.

4 СТБ 1552-2012. Йогурты. Общие технические условия. – Минск : Госстандарт, 2012. – 24 с.

5 ТНПА на молочные консервы (ГОСТ 718-84, ГОСТ 719-85 и др.).

6 Этикеточные наборы молочных консервов.

7 Каталоги продукции предприятий молочной промышленности.

Задание 1. Дайте определения следующим понятиям: *молоко, кисломолочные продукты, молочные консервы, мороженое, сыр.*

Задание 2. Изучите ассортимент молока и сливок, производимых одним из предприятий молочной промышленности. Результаты оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Ассортимент молока и сливок, производимых предприятием

| Вид молока | Группа | Температурная обработка | Вид тары | Содержание жира, % | Режимы и сроки хранения |
|------------|--------|-------------------------|----------|--------------------|-------------------------|
| | | | | | |

Задание 3. По стандартам на кисломолочные продукты [1–4], изучите органолептические показатели качества кисломолочных продуктов и опишите их отличительные особенности в таблице 2.

Таблица 2 – Изучение показателей качества кисломолочных продуктов

| Наименование продукта | Показатель качества | Особенности органолептических показателей |
|-----------------------|---------------------|---|
| | | |

Задание 4. Пользуясь ТНПА на молочные консервы [5], этикеточными наборами [6], изучите ассортимент молочных консервов, показатели качества, условия хранения. В таблице 3 опишите результаты изучения 3–4 консервов.

Таблица 3 – Изучение ассортимента молочных консервов, их свойств и условий хранения

| Наименование продукта | Физико-химические показатели качества | | | | Режимы хранения | Срок хранения |
|-----------------------|---------------------------------------|-----------------------|------------------------|----------------------|-----------------|---------------|
| | массовая доля сухих веществ, % | массовая доля жира, % | массовая доля влаги, % | содержание сахара, % | | |
| | | | | | | |

Задание 5. Изучите правила маркировки молочных консервов. Используя данные таблиц 5 и 6, расшифруйте маркировку 3–4 вариантов из таблицы 4.

Таблица 4 – Маркировка молочных консервов

| Вариант | Маркировка | Дата выработки | Смена | Завод-изготовитель | Ассортиментный номер | Наименование молочных консервов |
|---------|------------------|----------------|-------|--------------------|----------------------|---------------------------------|
| 1 | M26762 140814 | | | | | |

Окончание таблицы 4

| Вариант | Маркировка | Дата выработки | Смена | Завод-изготовитель | Ассортиментный номер | Наименование молочных консервов |
|---------|---------------------------------|----------------|-------|--------------------|----------------------|---------------------------------|
| 2 | M106672 19042014 19112014 | | | | | |
| 3 | M106832 17102014 17082015 | | | | | |
| 4 | M26971 240614 | | | | | |
| 5 | M26872 150514 | | | | | |
| 6 | M26731 170714 | | | | | |
| 7 | M106553 25072014 25012015 | | | | | |

Таблица 5 – Номера молочных заводов

| Наименование предприятия | Номер предприятия |
|---|-------------------|
| Рогачевский молочно-консервный комбинат | 26 |
| Глубокский молочно-консервный комбинат | 106 |

Таблица 6 – Молочные консервы и их ассортиментные номера

| Ассортиментный номер | Наименование консервов |
|----------------------|---|
| 55 | Молоко сгущенное с фруктозой |
| 67 | Молоко сгущенное с сахаром вареное «Лакомка» |
| 73 | Молоко сгущенное с сахаром и ароматом «Ирисо-сливочный» |
| 76 | Молоко неразведенное сгущенное с сахаром |
| 83 | Молоко сгущенное с сахаром и цикорием |
| 87 | Сливки сгущенные с сахаром |
| 97 | Молоко концентрированное стерилизованное |

5.2 Ассортимент, качество и маркировка рыбных продуктов

Цели работы: изучить отличительные особенности рыбных товаров, их дефекты и пороки, маркировку и условия хранения рыбных консервов.

Рекомендуемая литература

1 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары : учеб. пособие / Д. П. Лисовская [и др.] ; под общ. ред. Д. П. Лисовской. – Минск : Выш. шк., 2006. – 464 с.

2 **Микулович, Л. С.** Товароведение продовольственных товаров : учеб. / Л. С. Микулович. – 4-е изд., испр. – Минск : Выш. шк., 2010. – 416 с.

3 **Галун, Л. А.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения (Пищевые жиры. Рыба и рыбные товары) : курс лекций / Л. А. Галун, Е. Б. Суконкина. – Гомель : БТЭУ ПК, 2012. – 147 с.

4 **Голубенко, О. А.** Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. – М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 256 с.

Материальное обеспечение

1 **ГОСТ 11771–93.** Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка. – Минск : Госстандарт, 2011. – 13 с.

2 Каталог промысловых рыб.

3 Этикеточные наборы рыбных консервов.

Задание 1. Используя источники литературы [1–4], конспект лекций, ответьте на вопросы теста «Мясные и рыбные товары»:

| Вопрос | Варианты ответов |
|--------|------------------|
|--------|------------------|

| | |
|--|---|
| 1 Как классифицируют мясные консервы в зависимости от исходного сырья: | 1) из мяса птицы, мясные, растительные; 2) из мясных продуктов, из субпродуктов, для детского питания; 3) из мяса птицы, мясо-растительные, паштетные; 4) собственно мясные, из мяса птицы, из мясопродуктов, из субпродуктов, мясо-растительные; 5) из мясопродуктов, из субпродуктов, мясо-растительные, закулочные, для детского питания |
| 2 К какой группе мясных консервов в зависимости от исходного сырья относятся консервы «Паштет куриный с паприкой»: | 1) из мяса птицы; 2) из субпродуктов; 3) из мясопродуктов; 4) мясо-растительные |
| 3 Каким образом подразделяются мясные консервы для детского питания в зависимости от возраста ребенка: | 1) крупнокусковые, мелкокусковые, пореобразные; 2) гомогенизированные, измельченные, кусковые; 3) крупноизмельченные, рубленые, панированные; 4) пореобразные, мелкокусковые, порционные; 5) гомогенизированные, пореобразные, крупнокусковые |
| 4 На какие группы в зависимости от способа изготовления подразделяются мясные полуфабрикаты: | 1) порционные, натуральные, рубленые, пельмени; 2) панированные, мелкокусковые, мясной фарш; 3) натуральные, рубленые, пельмени, суповые; 4) панированные, рубленые, из субпродуктов, из птицы; 5) натуральные, панированные, рубленые, пельмени, мясной фарш |

| Вопрос | Варианты ответов |
|---|--|
| 5 Как называется дефект копченой рыбы, при котором наблюдаются светлые непрокопченные пятна: | 1) ожоги; 2) загар; 3) ржавчина; 4) затяжка; 5) белобочка |
| 6 Пресервами называется: | 1) целая или разделанная рыба, законсервированная солью в герметичной упаковке без стерилизации; 2) разделанная рыба, законсервированная в герметичной упаковке, прошедшая стерилизацию; 3) мясные продукты, законсервированные в герметичной упаковке, прошедшие стерилизацию |
| 7 Из перечисленных показателей качества рыбных консервов выберите показатель, характеризующий безопасность: | 1) вкус; 2) консистенция; 3) массовая доля поваренной соли; 4) массовая доля токсичных элементов (свинца, цинка, ртути и др.); 5) кислотность |

| | |
|--|--|
| 8 В зависимости от вида перерабатываемого сырья различают следующие рыбные консервы: | 1) стерилизованные и нестерилизованные; 2) из рыбы и морепродуктов; 3) в масле и томатном соусе; 4) натуральные, паштеты, диетические |
|--|--|

Задание 2. Дайте определения следующим понятиям: *рыба, рыбные полуфабрикаты, рыбные консервы, пресервы, икра, нерыбные пищевые продукты.*

Задание 3. Изучите основные семейства промысловых рыб, их характеристику, представителей и использование. Результаты оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика семейств рыб

| Семейство | Характеристика | Представители | Использование |
|-------------|----------------|---------------|---------------|
| Осетровые | | | |
| Лососевые | | | |
| Сельдевые | | | |
| Карповые | | | |
| Окуневые | | | |
| Тресковые | | | |
| Ставридовые | | | |
| Скумбриевые | | | |

Задание 4. Используя источники литературы [1–4], изучите дефекты и пороки охлажденной и мороженой, соленой и копченой рыбы, причины их возникновения и возможность устранения. Опишите 2–3 дефекта рыбы каждого вида в таблице 2.

Таблица 2 – Дефекты и пороки охлажденной, мороженой, соленой и копченой рыбы

| Вид рыбы | Дефект или порок | Характеристика дефекта или порока | Причины возникновения | Меры предупреждения, возможность использования рыбы |
|-------------|------------------|-----------------------------------|-----------------------|---|
| Охлажденная | | | | |
| Мороженая | | | | |
| Соленая | | | | |
| Копченая | | | | |

Задание 5. Используя этикеточные наборы рыбных консервов, стандарты на рыбные консервы и пресервы, приложение Е, дайте характеристику ассортимента рыбных консервов (пресервов). Результаты работы оформите в таблице 3.

Таблица 3 – Характеристика ассортимента рыбных консервов (пресервов)

| Наименование консервов | Группа | Подгруппа | Вид тепловой обработки | Дата выработки | Условия хранения |
|------------------------|--------|-----------|------------------------|----------------|------------------|
| | | | | | |

Задание 6. Изучите маркировку рыбных консервов и пресервов по ГОСТ 11771–93. Расшифруйте, используя данные таблиц 5 и 6, маркировку 3–4 вариантов из таблицы 4.

Таблица 4 – Маркировка рыбных консервов

| Вариант | Маркировка | Дата выработки | Смена | Завод-изготовитель | Ассортиментный номер | Наименование консервов (пресервов) |
|---------|-------------------------|----------------|-------|--------------------|----------------------|--|
| 1 | 051013 987491 1P | | | | | Сардинелла натуральная с добавлением масла |
| 2 | P 210812 2 052 203 | | | | | Лещ обжаренный в томатном соусе |
| 3 | P 270712 3513M42 | | | | | Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла |
| 4 | 271213 Г84491 1P | | | | | Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла |
| 5 | P291113 2069203 | | | | | Толстолобик обжаренный в томатном соусе |
| 6 | 280913 ИКРА 13 2P | | | | | Икра лососевая (горбуши) зернистая «ти-хоокеанская» |
| 7 | P011013 1352Г94 | | | | | Килька балтийская неразделанная в томатном соусе |

Таблица 5 – Номера консервных предприятий рыбной промышленности

| Наименование предприятия | Номер предприятия |
|--|-------------------|
| Консервный цех Нарочанского рыбокомбината | 204 |
| Консервный цех Полоцкого озрыбхоза | 231 |
| ООО «Роскон» | M42 |
| ООО РК «За Родину» | 491 |
| ОАО «Белрыба» | Г94 |
| Государственное предприятие «ЛПЦ» г. Браслав | 203 |
| ЗАО «Южморрыбфлот» | 13 |

Таблица 6 – Ассортиментные знаки, присвоенные консервам и пресервам

| Наименование консервов, пресервов | Ассортиментный знак |
|-----------------------------------|---------------------|
| | |

| | |
|--|-----|
| Лещ обжаренный в томатном соусе | 052 |
| Сайра копченая в масле | 177 |
| Сардинелла натуральная с добавлением масла | 987 |
| Сельдь атлантическая жирная специального баночного посола (пресервы) | 413 |
| Сельдь в томатном соусе | 353 |
| Сельдь филе-кусочки в масле (пресервы) | 231 |
| Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла | 513 |
| Толстолобик обжаренный в томатном соусе | 069 |
| Сардина атлантическая натуральная с добавлением масла | Г84 |
| Килька балтийская неразделанная в томатном соусе | 352 |
| Горбуша натуральная | 85Д |

5.3 Классификация, ассортимент, качество и маркировка мясных продуктов

Цели работы: изучить классификацию, категории упитанности и маркировку мяса животных и птицы, ассортимент мясных полуфабрикатов и требования к их качеству; ознакомиться с классификацией и маркировкой мясных консервов.

Рекомендуемая литература

1 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары : учеб. пособие / Д. П. Лисовская [и др.] ; под общ. ред. Д. П. Лисовской. – Минск : Выш. шк., 2006. – 464 с.

2 **Микулович, Л. С.** Товароведение продовольственных товаров : учеб. / Л. С. Микулович. – 4-е изд., испр. – Минск : Выш. шк., 2010. – 416 с.

3 Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие для студентов / Е. И. Лихачева [и др.]. – М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 303 с.

Материальное обеспечение

1 **ГОСТ 13534-89.** Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование. – Минск : Госстандарт, 2011. – 5 с.

2 **СТБ 1020-2008.** Полуфабрикаты мясные натуральные. – Минск : Госстандарт, 2008. – 13 с.

3 Этикеточные наборы мясных консервов.

4 Рекламные буклеты.

Задание 1. Дайте определения следующим понятиям: *мясо, субпродукты, колбасы, мясные полуфабрикаты, мясные консервы.*

Задание 2. Изучите категории упитанности мяса и их характеристику, а также маркировку мяса говядины, свинины и птицы. Кратко

охарактеризуйте каждую категорию упитанности. Укажите, как маркируется мясо. Результаты запишите в таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика мяса по упитанности

| Вид мяса | Категория упитанности и ее характеристика | Маркировка | | |
|----------|---|-------------------------------------|--------------------|-------------------------|
| | | форма клейма, буквенное обозначение | количество о клейм | в каких местах ставится |
| | | | | |

Задание 3. Изучите ассортимент и классификацию мясных полуфабрикатов, используя источники литературы [1], [2], рекламные буклеты и таблицу Ж.1 из приложения Ж. Ознакомьтесь с условиями хранения полуфабрикатов. Результаты оформите в таблице 2.

Таблица 2 – Ассортимент мясных полуфабрикатов

| Классификация изделий | | Ассортимент | Вид потребительской тары | Условия и сроки хранения |
|-----------------------------|---------------------------------|-------------|--------------------------|--------------------------|
| группа по способу обработки | группа по термической обработке | | | |
| | | | | |

Задание 4. Используя СТБ 1020-2008, рассмотрите требования, предъявляемые к качеству мясных полуфабрикатов. Опишите в таблице 3 характеристику органолептических показателей для 4–5 полуфабрикатов.

Таблица 3 – Изучение органолептических показателей качества мясных полуфабрикатов

| Показатель качества | Вид полуфабриката | Характеристика в соответствии со стандартом |
|---------------------|-------------------|---|
| | | |

Задание 5. Изучите классификацию мясных консервов (приложение Ж). По этикеточным наборам составьте ассортиментную таблицу мясных консервов (5–6 образцов), укажите их группу. Результаты работы оформите в таблице 4.

Таблица 4 – Классификация и ассортимент мясных консервов

| Наименование консервов | Группа консервов по виду сырья | Группа консервов по обработке | Группа консервов по назначению |
|------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| | | | |

Задание 6. Изучите по стандарту ГОСТ 13534-89 маркировку мясных консервов и выполните расшифровку 3–4 вариантов в таблице 5, используя таблицы 6 и 7.

Таблица 5 – Маркировка мясных консервов

| Вариант | Маркировка | Дата выработки | Смена | Завод-изготовитель | Ассортиментный номер | Индекс системы |
|---------|------------|----------------|-------|--------------------|----------------------|----------------|
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|----------------------------------|--|--|--|--|--|
| 1 | 080312 158 A205 | | | | | |
| 2 | 125 070214 MC 37 | | | | | |
| 3 | 220514 2 16A319 | | | | | |
| 4 | 120914 01Б MC26 | | | | | |
| 5 | 170212 1500БА9 | | | | | |
| 6 | 25.08.14 26.08.16 938Б.1.8 | | | | | |
| 7 | 28.08.13 28.08.15 174.1.8 | | | | | |
| 8 | 051214 1 03 A223 | | | | | |

Таблица 6 – Номера предприятий-изготовителей

| Наименование предприятия | Номер предприятия |
|---|-------------------|
| ОАО «Калинковичский мясокомбинат» | 205 |
| ОАО «АФПК «Жлобинский мясокомбинат» | 223 |
| СООО «КВИНФУД» | 8 |
| ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» | 9 |
| СПК «Гервяты» | 26 |
| Государственное предприятие «Племзавод «Россь» | 37 |
| ООО «Сельскохозяйственная компания» (Калининград, Россия) | 319 |

Таблица 7 – Ассортиментные знаки, присвоенные мясным консервам

| Наименование консервов | Ассортиментный знак |
|------------------------------|---------------------|
| «Завтрак туриста» (свинина) | 158 |
| Каша рисовая со свиной | 174 |
| Говядина тушеная | 01Б |
| Свинина тушеная | 03 |
| Говядина тушеная рубленая | 125 |
| Мясо уток в собственном соку | 16 |
| Говядина в желе «Стрелецкая» | 500Б |

| | |
|---|------|
| Паштет с использованием мяса птицы (куриный с паприкой) | 938Б |
|---|------|

Лабораторная работа № 6 КЛАССИФИКАЦИЯ, АССОРТИМЕНТ, КАЧЕСТВО И МАРКИРОВКА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Ознакомьтесь с составом непродовольственных товаров (рисунок 1), в том числе хозяйственных (рисунок 2), используя приложение И, выполните лабораторные работы 6.1–6.3.

6.1 Классификация, ассортимент, качество и маркировка товаров бытовой химии

Цели работы: изучить ассортимент и классификацию товаров бытовой химии (моющих средств, лакокрасочных материалов), показатели, характеризующие их качество, рассмотреть порядок их маркировки.

Рекомендуемая литература

1 Товароведение непродовольственных товаров : учеб. / под ред. В. Е. Сыцко. – Минск : Выш. шк., 2009. – 671 с.

2 Голубенко, О. А. Товароведение непродовольственных товаров : учеб. пособие / О. А. Голубенко, В. П. Новопавловская, Т. С. Носова – М. : Альфа-М ; ИНФРА-М, 2007. – 336 с.

Материальное обеспечение

1 ГОСТ 30266-95. Мыло хозяйственное твердое. Общие технические условия. – Минск : Госстандарт, 2011. – 13 с.

2 Образцы моющих средств.

3 Рекламные буклеты товаров бытовой химии.

Задание 1. Рассмотрите классификацию товаров бытовой химии, представленную в приложении К. Используя литературу [1], [2], дайте определение следующим понятиям: *лакокрасочные материалы, синтетические моющие средства, клеи, средства для чистки, средства защиты растений и ухода за ними.*

Задание 2. Дайте характеристику лакокрасочным материалам (ЛКМ), изучите их назначение и классификацию. Результаты оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Классификация и характеристика лакокрасочных материалов

| Наименование ЛКМ | Характеристика | Назначение | Классификация | |
|------------------|----------------|------------|---------------|----------|
| | | | признак | виды ЛКМ |
| | | | | |

Задание 3. Изучите маркировку лакокрасочных материалов и выполните расшифровку 3–4 обозначений, указанных в таблице 2. При выполнении задания используйте таблицы приложения Л.

Таблица 2 – Маркировка ЛКМ

| Маркировка | Вид ЛКМ | Тип пленкообразователя | Условия эксплуатации | Порядковый номер | Цвет |
|-------------------------------|---------|------------------------|----------------------|------------------|------|
| Эмаль ПФ-115 голубая | | | | | |
| Краска ВД-ВА-27 белая | | | | | |
| Лак НЦ-218 | | | | | |
| Лак БТ-783 | | | | | |
| Эмаль ГФ-230 белая | | | | | |
| Краска П-ЭП-957 темно-красная | | | | | |
| Эмаль ХВ-113 голубая | | | | | |

Задание 4. Изучите ассортимент моющих средств. Опишите 1–2 примера моющих средств из каждой группы (хозяйственное мыло, туалетное мыло, синтетические моющие средства, вспомогательные средства для стирки) в таблице 3.

Таблица 3 – Характеристика ассортимента хозяйственного мыла

| Наименование моющего средства | Группа | Консистенция | Способ выработки | Содержание жирных кислот, % | Масса, г | Цвет | Особенности состава и значения |
|-------------------------------|--------|--------------|------------------|-----------------------------|----------|------|--------------------------------|
| | | | | | | | |

Задание 5. Используя ГОСТ 30266-95, изучите показатели качества моющих средств, определяемые органолептическим методом, на примере хозяйственного мыла. Результаты оформите в таблице 4.

Таблица 4 – Показатели качества хозяйственного мыла

| Наименование показателя | Характеристика показателя по стандарту |
|-------------------------|--|
| | |

6.2 Классификация, ассортимент, качество и маркировка хозяйственных товаров

Цели работы: изучить ассортимент хозяйственных товаров (стеклянных изделий), показатели, характеризующие их качество, рассмотреть порядок их маркировки.

Рекомендуемая литература

1 Товароведение непродовольственных товаров : учеб. / под ред. В. Е. Сычко. – Минск : Выш. шк., 2009. – 671 с.

2 Голубенко, О. А. Товароведение непродовольственных товаров : учеб. пособие / О. А. Голубенко, В. П. Новопавловская, Т. С. Носова. – М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2007. – 336 с.

3 Самбук, Г. П. Товароведение непродовольственных товаров (силикатные товары) / Г. П. Самбук. – Гомель : БелГУТ, 2003. – 127 с.

4 Грибанова, И. В. Товароведение непродовольственных товаров : учеб. пособие / И. В. Грибанова. – 2-е изд., испр. – Минск : Выш. шк., 2007. – 191 с.

Материальное обеспечение

1 ГОСТ 30407-96. Посуда и декоративные изделия из стекла. Общие технические условия. – Минск : Госстандарт, 2011. – 12 с.

2 Образцы изделий из стекла.

3 Каталоги бытовой посуды и художественных изделий.

4 Линейки.

Задание 1. Изучите ассортимент изделий из стекла. Установите, какими показателями определяется фасон изделия, научитесь давать его характеристику (форма корпуса – цилиндрическая, коническая, сферическая; характер обработки края – гладкий, вырезной; конструкция – на ножке, с ручкой, крышкой; характер обработки ножки – нешлифованная, шлифованная, фигурная). При определении размеров изделия установите, какой из параметров является ведущим – вместимость, высота или диаметр. Охарактеризуйте 5–6 изделий в таблице 1. При выполнении задания используйте приложение М.

Таблица 1 – Характеристика ассортимента стеклянных бытовых изделий

| Вид изделия | Функциональное назначение | Вид стекла | Цвет | Способ выработки | Вид и группа украшения | Размер (по ведущему параметру), мм (или см ³) | Фасон | | |
|-------------|---------------------------|------------|------|------------------|------------------------|---|---------------|-------------|--------------------------------|
| | | | | | | | форма корпуса | конструкция | характер обработки края, ножки |
| | | | | | | | | | |

Задание 2. Используя ГОСТ 30407-96, ознакомьтесь с наиболее распространенными видами дефектов изделий из стекла. Охарактеризуйте 4–5 образцов изделий в таблице 2.

Таблица 2 – Характеристика дефектов стеклянных бытовых изделий

| Вид дефекта | Отличительные признаки | Размер, мм | Степень допустимости | Причина возникновения | Группа по происхождению | Способ изготовления изделия | Влияние на потребительские свойства |
|-------------|------------------------|------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| | | | | | | | |

Задание 3. Используя учебную литературу [1–4] и ГОСТ 30407-96, изучите, как осуществляется маркировка изделий из стекла и их хранение. В произвольной форме опишите маркировку предложенного для изучения

стеклянного изделия. Укажите, какие данные она содержит. Рассмотрите условия хранения изделия.

6.3 Классификация, ассортимент, качество и маркировка мебельных товаров

Цели работы: рассмотреть классификацию, ассортимент и дефекты мебели, изучить материалы, используемые для ее производства.

Рекомендуемая литература

- 1 Товароведение непродовольственных товаров : учеб. / под ред. В. Е. Сыцко. – Минск : Выш. шк., 2009. – 671 с.
- 2 **Николаева, М. А.** Теоретические основы товароведения : учеб. для вузов / М. А. Николаева. – М. : Норма, 2006. – 448 с.
- 3 **Голубенко, О. А.** Товароведение непродовольственных товаров : учеб. пособие / О. А. Голубенко, В. П. Новопавловская, Т. С. Носова – М. : Альфа-М; ИНФРА-М, 2007. – 336 с.

Материальное обеспечение

Каталоги мебели.

Задание 1. Изучите материалы и изделия, используемые для производства мебели. Результаты оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика материалов и изделий, используемых для производства мебели

| Материал | Характеристика | Назначение |
|----------|----------------|------------|
| | | |

Задание 2. Изучите классификацию мебели. Результаты представьте в таблице 2, рассмотрев любые 3 классификационных признака.

Таблица 2 – Классификация мебели

| Признак классификации | Виды мебели | Характеристика |
|-----------------------|-------------|----------------|
| | | |

Задание 3. Изучите, используя источники литературы [1], [2], дефекты мебели. Результаты оформите в таблице 3.

Таблица 3 – Дефекты мебели

| Группа дефектов | Виды дефектов |
|-----------------|---------------|
| | |

Задание 4. Ознакомьтесь с каталогами мебели различных производителей (отечественных и зарубежных). Изучите на примере торговой организации ассортимент мебели различных производителей, описав его в таблице 4. Для оценки ассортимента используйте такие определения, как

широкий, недостаточно широкий, узкий, очень узкий. По результатам исследований сделайте заключение.

Таблица 4 – Изучение торгового ассортимента мебельных товаров

| (наименование торговой организации) | | | |
|-------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|
| Предприятие-производитель | Виды изделий | Описание ассортимента | Оценка ассортимента |
| <i>Корпусная мебель</i> | | | |
| | | | |
| <i>Мягкая мебель</i> | | | |
| | | | |

Заключение. _____

Задание 5. Используя источник литературы [3], изучите, как осуществляется маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Основные положения отразите в таблице 5.

Таблица 5 – Изучение маркировки, упаковки, транспортирования и хранения мебели

| Вид деятельности | Порядок осуществления (основные положения) |
|-------------------|--|
| Маркировка | |
| Упаковка | |
| Транспортирование | |
| Хранение | |

Лабораторная работа № 7 ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

Цели работы: изучить порядок проведения экспертизы, ознакомиться с документами, оформляемыми в ходе экспертизы, приобрести навыки товароведной (в частности, ассортиментной) экспертизы.

Рекомендуемая литература

- 1 Теоретические основы товароведения и экспертиза товаров : учеб. пособие / Л. А. Галун [и др.] ; под ред. Л. А. Галун и Д. П. Лисовской. – Минск : ИВЦ Минфина, 2007. – 352 с.
- 2 **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для бакалавров / С. Л. Калачев. – М. : Юрайт; ИД Юрайт, 2012. – 463 с.

Материальное обеспечение

1 **СТБ 1015-97.** Изделия культурно-бытовые и хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия. – Введ. 1998-01-01. – Минск : Изд-во стандартов, 1997. – 15 с.

2 Образцы изделий из пластмасс.

3 Линейки.

Задание 1. Используя источники [1], [2], конспект лекций и приложение Н, ответьте на вопросы теста «Экспертиза товаров»:

| Вопрос | Варианты ответов |
|---|--|
| 1 Экспертиза – это: | 1) исследование каких-либо проблем, решение которых требует специальных знаний, с представлением мотивированного заключения; 2) деятельность, направленная на достижение оптимальной степени упорядочения посредством установления соответствующих норм, правил, нормативов и требований; 3) процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, проводимая независимой организацией; 4) наука об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности |
| 2 Что является объектом экспертизы: | 1) продукция, процесс, услуга; 2) физические и нефизические величины; 3) потребительские свойства товаров; 4) нормативные правовые акты |
| 3 Какой вид экспертизы предусматривает проверку правильности наименования товара, назначение и соответствие маркировке и сопроводительным товаро-транспортным документам: | 1) экологическая; 2) экономическая; 3) товарная; 4) технологическая; 5) судебно-правовая |
| 4 Какой вид экспертизы используется при расследовании дел о фальсификации товаров, выполнении планов производства товарной про- | 1) экологическая; 2) экономическая; 3) товарная; 4) технологическая; 5) судебно-правовая |

| Вопрос | Варианты ответов |
|---|------------------|
| дукции по ее видам, количеству и качеству, сохранности при транспортировке потребителю, реализации и определении себестоимости: | |

| | |
|---|--|
| 5 В зависимости от характера проведения различают следующие виды экспертизы: | 1) первичная, дополнительная, повторная, контрольная; 2) санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая; 3) количественная, качественная, документальная, ассортиментная, комплексная; 4) технологическая, потребительская, консультационная, оперативная |
| 6 О какой экспертизе идет речь: «...проводится с целью выявления неполной или недостоверной информации об объекте»: | 1) первичная; 2) дополнительная; 3) повторная; 4) контрольная; 5) комплексная |
| 7 Назовите виды товаро-транспортной экспертизы: | 1) первичная, дополнительная, повторная, контрольная; 2) количественная, качественная, документальная, ассортиментная, комплексная; 3) санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая; 4) технологическая, потребительская, консультационная, оперативная; 5) таможенная, банковская, медицинская, страховая, судебная |

Задание 2. Ознакомьтесь с порядком проведения экспертизы и документами, оформляемыми при ее проведении. По результатам изучения заполните таблицу 1 (дайте в ней ответы на поставленные вопросы).

Таблица 1 – Изучение порядка проведения экспертизы

| Вопрос | Ответ |
|---|-------|
| 1 Укажите, в каких случаях проводится экспертиза | |
| 2 Что является основанием для проведения экспертизы | |
| 3 Перечислите документы на товар, подлежащий экспертизе, с которыми должен ознакомиться эксперт в процессе своей работы | |
| 4 Укажите этапы экспертизы и виды работ, проводимых на каждом этапе | |
| 5 Какие документы оформляются в ходе проведения экспертизы | |

Задание 3. Изучите требования, предъявляемые СТБ 1015-97, к хозяйственным изделиям из пластмасс. Определите соответствие показателей качества, регламентированных стандартом, его требованиям, сделайте экспертное заключение по каждому показателю и в целом по изделию. Результаты исследования оформите в таблице 2.

Таблица 2 – Экспертиза качества пластмассового изделия

| (вид изделия, назначение) | | | |
|---|--|--------------------------------------|----------------------------------|
| Показатель качества | Описание обнаруженных отклонений по показателю | Предполагаемая причина возникновения | Заключение по каждому показателю |
| Цвет | | | |
| Состояние лицевой поверхности | | | |
| Коробление (деформация) | | | |
| Стойкость к горячей воде | | | |
| Миграция красителя | | | |
| Химическая стойкость к кислотам, щелочам, дезинфицирующим растворам | | | |
| Стойкость рисунка | | | |
| Сопряжение деталей | | | |
| Придание модельным средам постороннего запаха и привкуса | | | |

Заключение. В результате экспертизы предложенного изделия из пластмассы установлено следующее:

Лабораторная работа № 8 СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Цели работы: изучить нормативные документы по техническому нормированию и стандартизации, метрологии, сертификации. Ознакомиться с перечнем товаров, подлежащих обязательной сертификации, порядком проведения сертификации и оформлением сертификата соответствия.

Рекомендуемая литература

1 О техническом нормировании и стандартизации : Закон Респ. Беларусь от 5 янв. 2004 г. № 262-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2004. – № 4. – С. 26–37.

2 Об оценке соответствия требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации : Закон Респ. Беларусь от 5 янв. 2004 г. № 269-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2004. – № 2/1018. – С. 9–29.

3 О защите прав потребителей : Закон Респ. Беларусь от 9 янв. 2009 г. № 90-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2009. – № 10.

4 Об обеспечении единства измерений : Закон Респ. Беларусь от 5 янв. 1995 г. // Ведамасці Вярхоўнага Савета Рэспублікі Беларусь. – 1995. – № 32. – С. 2–18.

5 ТКП 5.1.02-2012. Национальная система подтверждения соответствия Республики Беларусь. Порядок сертификации продукции. Основные положения. – Введ. 2005-01-01. – Минск : Госстандарт: БелГИСС, 2004. – 9 с.

6 ТКП 5.1.03-2011. Национальная система подтверждения соответствия Республики Беларусь. Порядок декларирования соответствия продукции. Основные положения.

7 Теоретические основы товароведения и экспертиза товаров : учеб. пособие / Л. А. Галун [и др.] ; под ред. Л. А. Галун и Д. П. Лисовской. – Минск : ИВЦ Минфина, 2007. – 352 с.

8 Перечень продукции, работ, услуг и иных объектов оценки соответствия, подлежащих обязательному подтверждению соответствия в Республике Беларусь // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2009. – № 17.

Материальное обеспечение

Стандарты.

Задание 1. Используя источники [1–7], конспект лекций, ответить на вопросы теста «Стандартизация, метрология и сертификация продукции»:

| Вопрос | Варианты ответов |
|--|---|
| 1 Метрология – это: | 1) исследование каких-либо проблем, решение которых требует специальных знаний, с представлением мотивационного заключения; 2) деятельность, направленная на достижение оптимальной степени упорядочения посредством установления соответствующих норм, правил, нормативов и требований; 3) процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, проводимая независимой организацией; 4) наука об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности |
| 2 Что является объектом метрологии: | 1) продукция, процесс, услуга; 2) физические и нефизические величины; 3) потребительские свойства товаров; 4) нормативные правовые акты |
| 3 К какому виду измерений относится измерение длины: | 1) измерения механических величин; 2) времени и частоты; 3) геометрических величин; |
| Вопрос | Варианты ответов |
| | 4) физико-химические; |

| | |
|---|---|
| | 5) теплофизические и температурные |
| 4 К какому виду измерений относится измерение плотности: | 1) механических величин; 2) времени и частоты; 3) геометрических величин; 4) физико-химические; 5) теплофизические и температурные |
| 5 О каком методе измерений идет речь: «Измерение, при котором искомое значение величины получают непосредственно с помощью средства измерений»: | 1) прямое; 2) косвенное; 3) совместные; 4) совокупные |
| 6 Стандартизация – это: | 1) исследование каких-либо проблем, решение которых требует специальных знаний, с представлением мотивационного заключения; 2) деятельность, направленная на достижение оптимальной степени упорядочения посредством установления соответствующих норм, правил, нормативов и требований; 3) процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, проводимая независимой организацией; 4) наука об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности |
| 7 Какие из указанных технических нормативных правовых актов в области стандартизации действуют в Республике Беларусь: | 1) ТР; 2) ТПП; 3) ТУ; 4) РМГ |
| 8 Кем (каким органом) утверждаются государственные стандарты в Республике Беларусь: | 1) Министерством экономики; 2) Министерством статистики; 3) Президентом; 4) Парламентом; 5) Международной организацией по стандартизации (ИСО); 6) Межгосударственной (региональной) организацией по стандартизации; 7) Комитетом по стандартизации, метрологии и сертификации (Госстандарт) |
| 9 Сертификация – это: | 1) исследование каких-либо проблем, решение которых требует специальных знаний, с представлением мотивационного заключения; |
| Вопрос | Варианты ответов |

| | |
|---|--|
| | 2) деятельность, направленная на достижение оптимальной степени упорядочения посредством установления соответствующих норм, правил, нормативов и требований; 3) процедура подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, проводимая независимой организацией; 4) наука об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности |
| 10 С какой целью проводится сертификация: | 1) нанесение маркировки на продукцию; 2) внесение продукции в Общегосударственный классификатор промышленной и сельскохозяйственной продукции; 3) обеспечение безопасности товаров; 4) получение права на реализацию продукции за рубежом |

Задание 2. Используя источники [1–4], изучите структуру и содержание законов Республики Беларусь в области стандартизации, метрологии и сертификации. Результаты оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Изучение законов Республики Беларусь в области стандартизации, метрологии и сертификации

| Название закона и номер | Дата принятия | Номер и название главы | Основные вопросы и положения |
|-------------------------|---------------|------------------------|------------------------------|
| | | | |

Задание 3. Ознакомьтесь с техническими нормативными правовыми актами, предложенными преподавателем. Результаты оформите в таблице 2.

Таблица 2 – Изучение стандартов различных категорий и видов

| Обозначение стандарта | Наименование стандарта | Категория стандарта | Вид стандарта | Дата введения | Разделы стандарта |
|-----------------------|------------------------|---------------------|---------------|---------------|-------------------|
| | | | | | |

Задание 4. Ознакомьтесь с ТКП 5.1.02-2012 и дайте определения следующим понятиям: *сертификация, система сертификации, оценка соответствия, подтверждение соответствия, сертификат соответствия, знак соответствия, декларация о соответствии.*

Задание 5. Используя Перечень продукции, работ, услуг и иных объектов оценки соответствия, подлежащих обязательному подтверждению соответствия в Республике Беларусь, определите, какие продукты подлежат обязательной сертификации и декларированию соответствия. Выполните один из вариантов, предложенных в таблице 3, результаты оформите в таблице 4.

Таблица 3 – Перечень продукции

| Вариант | Наименование продукта |
|---------|---|
| 1 | Соль пищевая, свекла свежая, молоко концентрированное, мука пшеничная, варенье сливовое, сыры плавленые, апельсины, чай черный байховый, сок яблочный осветленный, мед натуральный |
| 2 | Колбаса полукопченая, картофель, затяжное печенье «Крокет», кефир «Бодрость», клубника замороженная, огурцы консервированные, майонез, вода питьевая бутилированная, шпроты в масле |
| 3 | Крупа гречневая, минеральная вода «Минск-4», пряники, скумбрия холодного копчения, уксус, сыры твердые сычужные, молоко детское стерилизованное, крахмал картофельный, бананы |

Таблица 4 – Продукция, подлежащая обязательной сертификации, декларированию

| Наименование продукта | Отметка | |
|-----------------------|------------------------------|-------------------------------|
| | об обязательной сертификации | о декларировании соответствия |
| | | |

Задание 6. По ТКП 5.1.02-2012, ТКП 5.1.03-2011 изучите правила и порядок проведения сертификации, заполнения необходимых документов по проведению сертификации. Выпишите основные положения.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1 **Галун, Л. А.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения (Пищевые жиры. Рыба и рыбные товары) : курс лекций / Л. А. Галун, Е. Б. Суконкина. – Гомель : БТЭУПК, 2012. – 147 с.
- 2 **Григорян, Е. С.** Товароведение : учеб. пособие / Е. С. Григорян. – М. : ИНФРА-М, 2014. – 263 с.
- 3 **Димов, Ю. В.** Метрология, стандартизация и сертификация : учеб. для вузов / Ю. В. Димов. – 4-е изд. – СПб. : Питер, 2013. – 496 с.
- 4 **Казанцева, Н. С.** Товароведение продовольственных товаров : учеб. / Н. С. Казанцева. – М. : Дашков и К, 2007. – 400 с.
- 5 **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для бакалавров / С. Л. Калачев. – М. : Юрайт; ИД Юрайт, 2012. – 463 с.
- 6 Основы товароведения (продовольственные товары) : практикум / авт.-сост. : Е. Б. Суконкина, А. Е. Жидкова. – Гомель : БТЭУПК, 2011. – 51 с.
- 7 Основы товароведения продовольственных товаров : пособие по подготовке к тестированию / авт.-сост. : И. О. Деликатная, Л. А. Галун, Е. Н. Суворова. – Гомель : БТЭУПК, 2008. – 104 с.
- 8 **Самбук, Г. П.** Товароведение : практикум / Г. П. Самбук, Л. П. Богданович. – Гомель : БелГУТ, 2000. – 144 с.
- 9 Стандартизация и оценка соответствия : практикум / авт.-сост. : Л. А. Тригубова, А. Е. Жидкова. – Гомель : БТЭУПК, 2012. – 28 с.
- 10 Товароведение непродовольственных товаров : учеб. / под ред. В. Е. Сыцко. – Минск : Выш. шк., 2009. – 671 с.
- 11 Товароведение и экспертиза культурно-хозяйственных товаров: силикатные, товары бытовой химии, строительные товары : практикум / авт.-сост. Е. Г. Кикинева, М. Н. Михалко, Е. Н. Трояновская. – Гомель : БТЭУПК, 2006. – 52 с.
- 12 **Чебакова, Г. В.** Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : учеб. пособие / Г. В. Чебакова [и др.]. – М. : ИНФРА-М, 2014. – 304 с.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Введение | 3 |
| Лабораторная работа № 1. <i>Классификация и кодирование продовольственных и непродовольственных товаров</i> | 4 |
| Лабораторная работа № 2. <i>Потребительские свойства товаров. Показатели качества продукции и методы их определения (балльная оценка качества продовольственных товаров)</i> | 10 |
| Лабораторная работа № 3. <i>Ассортимент товаров</i> | 12 |
| Лабораторная работа № 4. <i>Нормы естественной убыли. Калорийность пищевых продуктов</i> | 16 |
| Лабораторная работа № 5. <i>Классификация, ассортимент, качество и маркировка продовольственных товаров</i> | 21 |
| 5.1 <i>Классификация, ассортимент, качество и маркировка молочных товаров</i> | 21 |
| 5.2 <i>Ассортимент, качество и маркировка рыбных продуктов</i> | 23 |
| 5.3 <i>Классификация, ассортимент, качество и маркировка мясных продуктов</i> | 27 |
| Лабораторная работа № 6. <i>Классификация, ассортимент, качество и маркировка непродовольственных товаров</i> | 30 |
| 6.1 <i>Классификация, ассортимент, качество и маркировка товаров бытовой химии</i> | 30 |
| 6.2 <i>Классификация, ассортимент, качество и маркировка хозяйственных товаров</i> | 32 |
| 6.3 <i>Классификация, ассортимент, качество и маркировка мебельных товаров</i> | 33 |
| Лабораторная работа № 7. <i>Экспертиза качества товаров</i> | 34 |
| Лабораторная работа № 8. <i>Стандартизация, метрология и сертификация продукции</i> | 37 |
| Приложения | |
| А Образец оформления титульного листа | 42 |
| Б Показатели качества и классификация методов их определения | 43 |
| В Номенклатура свойств и показателей ассортимента | 44 |
| Г Ассортиментный перечень непродовольственных товаров | 45 |
| Д Классификация продовольственных товаров | 46 |
| Е Классификация рыбных консервов и пресервов | 47 |
| Ж Классификация мясных продуктов | 48 |
| И Классификация непродовольственных товаров | 49 |
| К Классификация товаров бытовой химии | 50 |
| Л Обозначения, применяемые при маркировке лакокрасочных материалов | 51 |
| М Признаки классификации и виды стеклянных бытовых изделий | 52 |
| Н Виды экспертизы | 54 |
| Список литературы | 55 |

Учебное издание

БОГДАНОВИЧ Людмила Павловна

Товароведение

Лабораторный практикум
для студентов экономических специальностей

Редактор *А. А. Павлюченкова*
Технический редактор *В. Н. Кучерова*
Корректор

Подписано в печать Формат
Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать на ризографе.
Усл. печ. л. Уч.-изд. л. Тираж 100 экз.
Зак. № Изд. №

