



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»

**Методические указания к практическим занятиям по
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения**

Уссурийск, 2020г.

Составитель: Серышева Галина Витальевна, преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Уссурийске

Методические указания к практическим занятиям предназначены для обучающихся по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), изучающих дисциплину МДК.03.01 Теоретические основы товароведения.

Содержание

Практическое занятие №1 Расчет норм потребления промышленных и продовольственных товаров.....	4
Практическое занятие №2 Расчет энергетической ценности продовольственных товаров..	7
Практическое занятие №3 Номенклатура свойств, расчет показателей ассортимента товаров.....	9
Практическое занятие № 4 Правила и порядок расчета товарных потерь.....	11
Практическое занятие №5 Обобщение правил и расшифровка международных символов, изображаемых на этикетках и упаковках продовольственных и непродовольственных товаров.....	13
Практическое занятие №6 Современные системы штрихового кодирования – расшифровка штрих-кода образцов товаров и определение страны-происхождения товара.....	15
Практическое занятие №7 Нормы показателей качества товаров. Относительный показатель качества товаров. Оценка качества продовольственных товаров по стандарту....	18
Практическое занятие №8 Правила отбора проб (выборки).....	20
Практическое занятие №9 Идентификация товаров и товаросопроводительных документов.....	23
Практическое занятие №10 СанПиН - контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров.....	26
Практическое занятие №11 Изучение структуры товарных знаков и расшифровка товарных знаков. Идентификация товаров.....	28

Раздел 1: Участие в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определение номенклатуры показателей качества товаров.

Тема 1.1 Потребности личности и потребление

Практическое занятие №1 Расчет норм потребления промышленных и продовольственных товаров.

Цель: развитие навыков расчета норм потребления промышленных и продовольственных товаров.

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1. Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6
- 2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Задание 1: Используя данные табл. 1, рассчитайте потребление на душу населения, если население города в 2018 году 164000 человек, в 2019 году 165000 человек

Таблица 1 - Продажа колбасных изделий

Продукция	Продажи за 2018 г., кг	Продажи за 2019 г., кг	Потребление на душу населения, кг 2018 год	Потребление на душу населения, кг 2019 год	Темп роста рынка (2019/2018год) %
1. Вареные колбасы	400 000	515 000			
2. Копченые колбасы	260 500	271 900			
3. Деликатесы	180 000	264 200			

Задание 2: Используя данные табл. 2, рассчитайте потребление на душу населения, если население города в 2019 году составило 165000 человек.

Таблица 2: Население города обслуживают пять фирм по пошиву одежды с объемами реализации

Фирма	Объем реализации, тысяч рублей	Потребление на душу населения, рублей
А	250	
Б	730	
С	125	
Д	573	
Е	330	
Итого		

Задание 3: На начало 2019 года, по данным отдела статистики города Уссурийска, численность населения города составляет 164 000 человек. Зная численность, рассчитайте, сколько приходится на душу населения различных групп продовольственных и непродовольственных товаров, используя данные по реализации (таблица 3).

Задание выполнить в виде таблицы.

Продовольственные товары	Всего продано в январе-сентябре	Продано на душу населения
Мясо и птица	7407 тонн	4,5 кг
и т.д.		

--	--	--

2.Используя данные таблицы 3, рассчитайте потребление на душу населения

3. Используя данные таблицы 3, сделайте такой же анализ по удельному весу непродовольственных товаров в общем объеме продажи за 2019 год.

Таблица 3 - Продажа по отдельным товарным группам по г. Уссурийск

Наименование товарных групп	Всего продано в 2019г	Из него негосударственными предприятиями	Удельный вес продажи негосударственными предприятиями	Кроме того, продано на рынках
Продовольственные товары:				
Мясо и птица, тонн	7407	5515	74	6893
Колбасные изделия, тонн	7380	6711	91	1674
Мясные консервы- туб.	9281	8465	91	1798
Рыба - тонн	5881	4912	84	1174
Сельди - тонн	856	678	79	33
Рыбные консервы - туб.	6889	5878	85	1046
Масло животное, тонн	1966	1549	79	128
Масло растительное, тонн	2691	2205	82	447
Маргарин. Продукция, тонн	1440	1120	78	-
Сыр, тонн	674	515	76	50
Яйцо, тыс. штук	30192	22286	74	7702
Сахар, тонн	9902	8029	81	374
Кондитерские издел. - тонн	9158	8278	90	694
Чай, тонн	428	340	79	11
Соль, тонн	2282	1886	83	39
Мука, тонн	8073	6371	79	48
Крупа и бобовые, тонн	6162	4989	81	181
Макаронные изделия, тонн	3152	2694	85	242
Картофель, тонн	3275	2249	69	1996
Овощи, тонн	3870	2223	57	3193
Плоды и ягоды (тонн)	1951	1569	80	1876
Водка и ликеро-водочные изделия - тыс. дкал	629	576	92	-
Вино - тыс. дкал.	52	49	94	-
Коньяк - тыс. дкал.	17	16	94	-
Шампанское - тыс. дкал.	54	51	94	-
Пиво - тыс. дкал.	1967	1919	97,6	246
Непродовольственные товары:				
Хлопчатобумажные ткани - млн. руб.	7844	6965	89	1064
Шерстяные ткани - млн. руб.	2449	2329	95	109
Шелковые ткани- млн. руб.	6196	5677	92	-
Одежда и белье - млн. руб.	88173	84786	96,1	164870
Трикотажные изделия - млн. руб.	45053	44426	98,6	85690
Кожаная, текстильная и комбинированная обувь - млн. руб.	35909	33919	94	78353
Мыло хозяйственное - тонн	635	597	94	72

Мыло туалетное - тонн	584	516	88	46
Синтетические моющие средства - тонн	451	379	84	38
Радиоприемные устройства, штук	8213	8201	98,9	461
Телевизоры, штук	27355	27338	98,9	112
Холодильники, штук	2109	2067	98,0	38
Табачные изделия, млн. руб	33014	28801	87	1003
Спички - условный ящик	4548	3939	87	
Всего				

Раздел 1: Участие в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определение номенклатуры показателей качества товаров.

Тема 1.2. Потребительские свойства товаров, факторы их формирования

Практическое занятие №2 Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.

Цель: развитие навыков расчета энергетической ценности продовольственных товаров

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1 Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6

2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Теоретический минимум (переписать в тетрадь)

Для питания человек употребляет пищевые продукты растительного, животного и минерального происхождения, которые обладают определенной полезностью, пищевой ценностью, усвояемостью.

Полезность продуктов определяется прежде всего их способностью удовлетворять потребности человека в питании. Она зависит от химического состава и особенностей превращений различных веществ этих продуктов в организме человека и характеризуется такими основными потребительскими свойствами, как пищевая, биологическая, энергетическая и физиологическая ценности.

Пищевая ценность характеризует всю полноту полезных свойств продукта, т. е. доброкачественность (безвредность), усвояемость, содержание питательных (белков, жиров, углеводов) и биологически активных веществ (витаминов, минеральных веществ, незаменимых аминокислот и др.).

Пищевая ценность продуктов неодинакова. Наиболее высокой пищевой ценностью обладают продукты, содержащие в необходимом для организма человека соотношении белки, жиры, углеводы и биологически активные вещества. Такими продуктами являются мясо, рыба, яйца, икра рыб, молочные продукты и др. Вместе с тем ряд продуктов имеет пониженную пищевую ценность, так как в них нет полного набора необходимых веществ. Отдельные продукты почти целиком состоят из одного какого-либо соединения. Например, в сахаре, крахмале, патоке содержатся в основном углеводы; по содержанию белков выделяются мясные, рыбные, зерновые продукты, сыр; жира много в масле, сале, колбасах; плоды, овощи и грибы содержат большое количество воды.

Продукты не должны оказывать вредного воздействия на здоровье человека. Такое влияние возможно при наличии в них вредных соединений (ртути, свинца и др.), болезнетворных микробов (сальмонелл, ботулинуса и др.), посторонних примесей (стекла, металла), семян ядовитых растений и т. д.

Биологическая ценность характеризуется наличием в продуктах биологически активных веществ: витаминов, макро- и микроэлементов, незаменимых аминокислот и полиненасыщенных жирных кислот. Эти вещества пищи не синтезируются в организме, поэтому не могут быть заменены другими пищевыми веществами.

Физиологическая ценность определяется способностью продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно-сосудистую и пищеварительную системы человека. Такой способностью обладают чай, кофе, пряности и другие продукты.

Энергетическая ценность продуктов определяется содержанием в них жиров, белков, углеводов и их усвояемостью. При окислении в организме 1 г жира выделяется энергия, равная 9 ккал (37,7 кДж), 1 г белка - 4 (16,7 кДж) и 1 г углеводов - 4 ккал (16,7 кДж).

Теоретическую энергетическую ценность продуктов питания определяют по их химическому составу. Так, если мясо говядины содержит (в %): белков - 20, жиров - 18,

углеводов - 0,5, то энергетическая ценность 100 г мяса составит: $4,0 \text{ ккал} \times 20 + 9 \text{ ккал} \times 18 + 4 \text{ ккал} \times 0,5 = 244 \text{ ккал}$.

Для перевода килокалорий в килоджоули число килокалорий умножаем на 4,19 (по системе СИ).

Средняя суточная потребность взрослого человека в основных веществах составляет (в г):

воды- 1750-2200, белков - 80-100, углеводов - 400-500, жиров -80-100 и т.д.

Задания к выполнению:

Задание 1: Рассчитать калорийность 100г сыра «Гауда» 45-% жирности, содержащего 25,5г белка; 29,9г жира.

Задание 2: Рассчитайте калорийность 100 г простокваши, содержащей: 3,3 г белка; 3,5 г жира; 4,0г углеводов.

Задание 3: Определите расчетным путем содержание белка в кефире, если калорийность 100 г кефира равна 63ккал. Содержание углеводов 4г; жира - 3,5г.

Задача 4: Определить расчетным путем содержание белков в твороге 40-% жирности, если калорийность 100 г продукта 157 ккал. Содержание жира 12,1г. углеводов -3,3г.

Задача 5: Рассчитать энергетическую ценность 250 г сыра, содержащего 25% белков, 29 % жиров 5% углеводов.

Раздел 1: Участие в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определение номенклатуры показателей качества товаров.

Тема 1.3 Классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров.

Практическое занятие №3 Номенклатура свойств, расчет показателей ассортимента товаров.

Цель: развитие навыков расчета показателей ассортимента товаров

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1 Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6

2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 3.5; ПК 3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Нормативные и технологические документы, регламентирующие ассортимент товара

ГОСТ Р ОКП СТП ТУ ТР	Раздел «Классификация и ассортимент»	Каталоги Прейскуранты Прайс – листы	Дают информацию об ассортименте и стоимости товаров
----------------------------------	--	---	---

Задание 1:

1. Назовите основные классификационные признаки ассортимента товаров.

2. Как и с какой целью проводится анализ ассортимента?

3. Основные направления в области формирования ассортимента:

А) _____

Б) _____

В) _____

Г) _____

Д) _____

4. Ассортимент – это _____

5. Назовите основные показатели ассортимента _____

Задание 2. Рассчитать структуру ассортимента

Ассортимент колбасных изделий	Количество в кг.	Средняя цена	Стоимость	Структура ассортимента, %	
				Натуральном выражении	В денежном
Колбасы ливерные	120	295-00			
Колбасы вареные	200	250-00			
Колбасы п\к	100	510-00			
Колбасы в\к	150	580-00			
Колбасы с\к	30	700-00			
ВСЕГО		-		100	100

Задание 3: Ответить на контрольные вопросы:

1. Определите понятия «ассортимент», «сортамент», «торговая номенклатура, укажите различия между ними».

2. Рассмотрите классификацию ассортимента товаров

3. Укажите факторы формирования ассортимента товаров
4. Какие свойства ассортимента характеризуются относительными и абсолютными показателями?
5. Что принимают в качестве базовых значений показателей ассортимента?
6. Какой показатель может характеризовать насыщенность рынка?
7. Какое свойство ассортимента стимулирует сбыт товаров?
8. Какое свойство ассортимента связывают со сроками реализации товаров?
9. Какое свойство ассортимента увеличивает риск и затраты продавцов?
10. Кто устанавливает ассортиментный минимум товаров?
11. Какой показатель характеризует разницу между предполагаемым и действительным спросом?
12. Какое свойство ассортимента позволяет сократить затраты потребителя на приобретение товаров?

Раздел 2: Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию

Тема 2.1 Виды товарных потерь и меры по их сокращению.

Практическое занятие № 4 Правила и порядок расчета товарных потерь.

Цель: развитие навыков о порядке расчета товарных потерь и разработке мероприятий по их сокращению.

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1 Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6

2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК3.5; ПК3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Задача 1: По данным бухгалтерского учета на складе хранилась говядина первой категории в полутушах весом 100 кг по 200 руб. за 1 кг. На момент проведения инвентаризации она хранилась уже в течение семи суток, и была обнаружена недостача в размере 640 г. Учреждение расположено в первой климатической зоне. Рассчитаем норму естественной убыли и сумму недостачи.

Задача 2: На складе, расположенном на территории, относящейся к третьей климатической группе, хранится 50 кг курицы по 85 руб. за 1 кг. На дату проведения инвентаризации курица хранилась уже в течение двух месяцев и 18 дней, и была выявлена недостача в размере 1,3 кг. Рассчитаем норму естественной убыли и сумму недостачи.

Задача 3: На складе предприятия общественного питания, расположенном на территории, которая относится ко второй климатической группе, хранится 50 л растительного масла в бочках по 35 руб. за 1 л. На дату проведения инвентаризации оно хранилось уже в течение восьми месяцев и 10 дней. Была выявлена недостача в размере 0,2 л. Рассчитаем норму естественной убыли и сумму недостачи.

Задача 4: На складе предприятия общественного питания, расположенном на территории, относящейся ко второй климатической группе, хранится капуста белокочанная поздняя в количестве 36 кг по 12 руб. за 1 кг. На дату проведения инвентаризации капуста хранилась с августа по декабрь, и была выявлена недостача в размере 0,350 кг. Рассчитаем норму естественной убыли и сумму недостачи.

Задача 5: В результате инвентаризации в столовой бюджетного учреждения здравоохранения выявлена недостача сыра «Российский» (40%) в количестве 2,7 кг. Сыр был приобретен за счет средств, полученных от оказания платных услуг, по цене 250 руб. за 1 кг. Всего учреждением было закуплено 600 кг сыра. Добавим, что сыр хранился в течение трех месяцев и 12 дней. Рассчитаем норму естественной убыли и сумму недостачи.

Задача 6: В ходе проведения инвентаризации в бюджетном медицинском учреждении в столовой были выявлены следующие расхождения (в рамках приносящей доход деятельности):

- излишек колбасы «Молочная» – 3 кг (стоимость – 180 руб./кг);
- недостача колбасы «Докторская» – 3 кг (стоимость – 245 руб./кг).

В этом случае недостача образовалась по причине пересортицы, в которой виновато материально ответственное лицо.

В случае, если при зачете недостач излишками по пересортице стоимость недостающих ценностей выше стоимости ценностей, оказавшихся в излишке, эта разница в стоимости относится на виновных лиц. Рассчитайте сумму, которую следует удержать с материально ответственного лица.

Задача 7: При инвентаризации универсама в январе установлен остаток пшеничной муки высшего сорта со сроком хранения 2,5 месяцев на сумму 2 060 руб. По документам,

учитывающим результаты предыдущей инвентаризации, муки оставалось на сумму 4 000 руб. За инвентаризационный период поступило муки на 13 000 руб. и реализовано на 14 000 руб. Следует определить, укладывается ли недостача, выявленная при инвентаризации, в норму естественной убыли. Укажите возможные причины естественной убыли.

Задача 8: При инвентаризации в августе в универсаме установлен остаток гречневой крупы со сроком хранения 2,5 мес. на сумму 500 руб. По документам, учитывающим результаты предыдущей инвентаризации, крупы оставалось на сумму 12 000 руб. За инвентаризационный период поступило крупы на 37 000 руб. и реализовано на 48 300 руб. Следует определить, укладывается ли недостача, выявленная при инвентаризации, в норму естественной убыли. Укажите возможные причины убыли.

Задача 9: В магазине была проведена инвентаризация. По документам предыдущей инвентаризации пшеница осталась 45 кг. Остаток товара на конец отчетного периода – 20 кг. Объем реализации за отчетный период – 24 кг. Следует определить, есть ли недостача?

Если есть, то укладывается ли она в норму естественной убыли? Цена 1 кг крупы 70 руб. (цена условная).

Раздел 3: Оценивание и расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями товаров

Тема 3.1 Виды и формы информации о товарах. Требования к товарной информации.

Практическое занятие №5 Обобщение правил и расшифровка международных символов, изображаемых на этикетках и упаковках продовольственных и непродовольственных товаров

Цель: развитие навыков по маркировке и расшифровке международных символов, изображаемых на этикетках и упаковках продовольственных и непродовольственных товаров

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1 Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6

2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК3.5; ПК3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Задание 1: Изучить информацию, представленную на предложенных образцах товаров и ответить на вопросы:

- 1 Назовите требования стандартов, предъявляемые к маркировке.
2. Что обозначают индексы, проставленные на упаковке? Назвать их.
3. Какие знаки сопровождения вы знаете (представлены на образцах)?
4. Что такое технические документы и для чего они нужны.
5. Назовите технические документы, которые необходимы для количественной идентификации товарных партий.
6. Перечислите и дайте краткую характеристику эксплуатационным документам
7. Экологические знаки сопровождения – это:
 - а) знаки, предназначенные для информации о способах обращения с товарами;
 - б) знаки, предназначенные для обеспечения безопасности потребителя;
 - в) знаки, предназначенные для информации об экологической чистоте потребляемых товаров.

Задание 2: Используя учебник, занести в тетрадь международные символы, изображаемые на этикетках и упаковках продовольственных и непродовольственных товаров

Теоретический минимум

Классификация информационных знаков:

Знаки наименования мест происхождения товаров – это название страны, населенного пункта или местности, используемые для обозначения товара. Может иметь символику с изображением национального флага.

Знак соответствия или качества – защищенный в установленном порядке знак, применяемый или выданный в соответствии с правилами системы сертификации, указывающий на то, что данная продукция соответствует конкретному стандарту. В России утвержден общий знак соответствия системы ГОСТ Р.

Компонентные знаки – знаки, предназначенные для информации о применяемых пищевых добавках или иных компонентах, свойственных товару.

Размерные знаки – знаки, предназначенные для обозначения конкретных физических величин, определяющих количественные характеристики товаров.

Эксплуатационные знаки – знаки, предназначенные для информации потребителя о правилах эксплуатации, способах ухода, монтажа и наладки потребительских товаров.



Ручная стирка



Стирать при температуре не более 40°C



Стирать при температуре не более 30°C



Стирать при температуре не более 60°C



При стирке не требуется осторожность, изделие можно кипятить



Изделие стирать нельзя



Машинная стирка



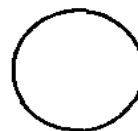
Запрещена машинная стирка



Нельзя употреблять хлорированное отбеливание



Изделие можно отбеливать с помощью средств, отщепляющих хлор



Химическая чистка



Химической чистке подвергать нельзя



Химическая чистка должна проводиться с применением тетрагидрофурана или тяжелого бензина



Изделие можно чистить всеми общепринятыми растворителями, но при химической чистке требуется осторожность



При химической чистке требуется особая осторожность



Сушить на вешалке



Нельзя гладить



Гладить при температуре не более 120°C



Гладить при температуре не более 160°C



Гладить при температуре не более 180°C

Рисунок 1- Символы по уходу за изделиями

Манипуляционные знаки – знаки, предназначенные для информации о способах обращения с товарами.

Предупредительные знаки – знаки, предназначенные для обеспечения безопасности потребителя и окружающей среды при эксплуатации потенциально опасных товаров путем предупреждения об опасности или указания на действия по предупреждению опасности.

Экологические знаки – знаки, предназначенные для информации об экологической чистоте или экологически безопасных способах их эксплуатации, использования или утилизации.

Раздел 4: Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностирование дефектов, определение градаций качества товаров

Тема 4.1 Классификация и кодирование товаров.

Практическое занятие №6 Современные системы штрихового кодирования – расшифровка штрих-кода образцов товаров и определение страны-происхождения товара.

Цель: развитие навыков расшифровки штрих-кода образцов товаров и определения страны-происхождения товара.

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1 Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6

2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК3.5; ПК3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Теоретический минимум (переписать в тетрадь):

Код – знак или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки или объекта классификации. Присвоение кодов осуществляется на основе определенных правил и методов. Правила кодирования: - код должен иметь определенную структуру построения; - код может быть выражен с помощью различных, заранее оборудованных знаков; - код должен способствовать упорядочению объектов.	Код - знак или совокупность знаков применяемых для обозначения классификационной группировки
Структура кода	условное обозначение состава и последовательности расположения знаков в коде
Алфавит кода	система знаков применяемых для обозначения кода
Основание кода	Число знаков в алфавите кода
Длина кода	Число знаков в алфавите кода без учета пробелов
Разряд кода	Позиция знака в коде

В качестве алфавита для кодов наиболее часто применяют цифры, буквы или их сочетания, штрихи. Различают цифровой, буквенный, буквенно-цифровой и штриховой алфавиты кода.

Цифровой алфавит кода - консервам «Молоко сгущенное» Общероссийским классификатором продукции присвоен код 67.

Буквенный алфавит кода - по ОКСТу классу сельскохозяйственной продукции присвоена буква С, а продукции пищевой промышленности - Н.

Буквенно-цифровой алфавит кода - свежие плоды имеют код СЗ, а овощи - С4.

Штриховой алфавит кода - алфавит кода, знаками которого являются штрихи и пробелы, ширина которых считывается сканерами в виде цифр. Примером могут служить штриховые коды EAN и UPA, широко применяемые в международной практике.

Структура штрихкодов **EAN -8**

Код страны	Код изготовителя	Код товара	Контрольный разряд
3 цифры	2 цифр	2 цифры	1 цифра

Структура штрихкодов **EAN -13**

Код страны	Код изготовителя	Код товара	Контрольный разряд
3 цифры	6 цифр	3 цифры	1 цифра

Структура штрихкодов **UPC -10**

Код страны	Код изготовителя	Код товара	Контрольный разряд
3 цифры	3 цифры	3 цифры	1 цифра

Структура штрихкодов **UPC -12**

Код страны	Код изготовителя	Код товара	Контрольный разряд
3 цифры	5 цифр	3 цифры	1 цифра

Структура штрихкодов **UPC -14**

Код страны	Код изготовителя	Код товара	Контрольный разряд
3 цифры	7 цифр	3 цифры	1 цифра

Порядок выполнения практического задания:

1. Получить у преподавателя вариант задания на выполнение практической работы.
2. Проанализировать заданные штрихкоды и полученные сведения занести в таблицу 3 в ту строку, которой соответствуют заданные штрихкоды (по видам).
3. Проверить подлинность первого и третьего штрихкодов по контрольному разряду.
4. Рассчитать контрольную цифру второго штрихкода.
5. На основании выполненных пунктов 3,4 и анализа всех штрихкодов написать выводы с обоснованием их подлинности.
6. Таблица 3 - Информация о заданных штрихкодах

Вид штрихкода	Полный штрихкод	Цифровой код			
		Страны	Изготовителя	Товара	Контрольного разряда

Выводы:

1. Первый штрихкод _____
2. Второй штрихкод имеет контрольный разряд, равный _____
3. Третий штрихкод _____

Дать ответ на контрольные вопросы:

1. Каково назначение товарного штрихкода?
2. Какая информация содержится в товарном штрихкоде?
3. Какую информацию получает рядовой потребитель из товарного штрихкода?
4. Назовите известные виды товарных штрихкодов.
5. Сколько рядов содержит товарный штрихкод EAN -13?
6. Какой ряд в товарном штрихкоде предназначен для покупателя?
7. Какой ряд в товарном штрихкоде предназначен для сканера?
8. Что в штрихкодах стандартизовано?

9. Можно ли отнести штриховое кодирование к разновидности информационных технологий?
10. В чём заключается суть проверки подлинности штрихкода EAN -13?
11. По какой структуре построен товарный штрихкод EAN -13?
12. Скольким штрихам и пробелам соответствует один разряд в товарном штрихкоде?
13. По какой структуре построен товарный штрихкод EAN -8?
14. Какой национальный орган России выдает производителю лицензию на товарные штрихкоды с правом маркировать свою продукцию?
15. Какие виды штрихкодов широко используются на производимых в России товарах?
16. Что такое штриховой код «ограниченной циркуляции»?
17. Что такое верификация штриховых кодов?
18. Для чего нужен сканер штрихового кода?
19. Как идентифицируются номера торговых единиц, предназначенных для продажи в розничной торговле?
20. Какие преимущества получает производитель, присваивая своей продукции штриховой код?
21. Что представляют собой штрихи и пробелы в символиках штрихового кода?

Раздел 4: Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностирование дефектов, определение градаций качества товаров
Тема 4.2 Оценка качества товаров. Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров.

Практическое занятие №7 Нормы показателей качества товаров. Относительный показатель качества товаров. Оценка качества продовольственных товаров по стандарту.

Цель: развитие навыков оценки качества продовольственных товаров по стандарту.

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1 Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6

2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК3.5; ПК3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Методические указания:

Относительный показатель качества – отношение абсолютного показателя качества (**Р_ж**) к базовому (**Р_б**). Значение относительных показателей качества выражаются в безразмерных величинах или процентах.

Его рассчитывают по формуле:

$$q = \frac{P_j}{P_b} \quad (1) \quad \text{либо}$$

$$q = \frac{P_b}{P_j} \quad (2)$$

Формула 1. применяется для показателей, с увеличением которых качество продукции возрастает.

Формулу 2 применяют, если увеличение показателя сопровождается снижением качества.

Задание 1. Базовый образец фарфоровой посуды имеет показатель белизны 5 единиц. Нормативный образец имеет показатель белизны 4 единицы. Рассчитать относительный показатель качества изделия. Сделать выводы относительно качества исследуемого образца товаров.

Задание 2. Базовый образец фарфоровой посуды имеет показатель белизны 4 единиц. Нормативный образец имеет показатель белизны 5 единицы. Рассчитать относительный показатель качества изделия. Сделать выводы относительно качества исследуемого образца товаров.

Задание 3. Базовый образец ткани имеет устойчивость к истиранию 7 единиц, а нормативный – 6 единиц. Рассчитать относительный показатель качества изделия. Сделать выводы относительно качества исследуемого образца товаров.

Задание 4. Величина заряда статического электричества в шелковых тканях составляет по норме не более 8 единиц. Исследуемый образец имеет данный показатель 9 единиц. Рассчитать относительный показатель качества изделия. Сделать выводы относительно качества исследуемого образца товаров.

Решить задачи:

Задача 1. Дайте экспертное заключение о качестве соленой «Курильской» скумбрии длиной 20 см, содержащей 10 % соли и имеющей подкожное пожелтение, ослабшую консистенцию и слегка лопнувшее брюшко.

Задача 2. Дайте экспертное заключение о качестве мороженого серебристого хека

потрошеного обезглавленного длиной 21 см, если поверхность его потускневшая, а после оттаивания имеет плотную консистенцию и запах без порочащих признаков.

Задача 3. В результате проверки качества соленой атлантической неразделанной сельди длиной 20 см, содержащей 13 % соли и 12 % жира, обнаружено: легкое поверхностное пожелтение, сочная консистенция, нормальный селедочный вкус и запах, срывы кожи на поверхности. Дайте полное торговое название сельди.

Задача 4. Проверкой качества сельди тихоокеанской холодного копчения установлено: у сельди удалена голова и частично внутренности, длина ее 13 см, на поверхности имеются жировые натёки и пятна, не охваченные дымом, консистенция слегка ослабевшая, содержание соли 10 %, жира - 9 %. Дайте полное торговое название сельди.

Задача 5. Вяленая азовочерноморская тарань длиной 17 см имеет местами сбитую чешую, слегка ослабевшее брюшко, плотную консистенцию, вкус и запах без пороков, содержание соли 15 %. Дайте экспертное заключение о качестве.

Задача 6. Дайте экспертное заключение о качестве ряпушки горячего копчения, если: рыбки прокопчены до полной готовности, поверхность их чистая; местами имеются срывы кожи и из 200 рыбок в ящике 25 рыбок с лопнувшими брюшками и отломанными головками.

Задача 7. Проверкой качества сельди тихоокеанской холодного копчения установлено: у сельди удалена голова и частично внутренности, длина ее 13 см, на поверхности имеются жировые натёки и пятна, не охваченные дымом, консистенция слегка ослабевшая, содержание соли 10 %, жира - 9 %. Дайте полное торговое название сельди.

Задача 8. Дайте экспертное заключение о качестве соленой «Курильской» скумбрии длиной 20 см, содержащей 10 % соли и имеющей подкожное пожелтение, ослабевшую консистенцию и слегка лопнувшее брюшко.

Задача 9. Дайте экспертное заключение о качестве мороженого серебристого хека потрошеного обезглавленного длиной 21 см, если поверхность его потускневшая, а после оттаивания имеет плотную консистенцию и запах без порочащих признаков.

Задача 10. В результате проверки качества соленой атлантической неразделанной сельди длиной 20 см, содержащей 13 % соли и 12 % жира, обнаружено: легкое поверхностное пожелтение, сочная консистенция, нормальный селедочный вкус и запах, срывы кожи на поверхности. Дайте полное торговое название сельди.

Задача 11. При приемке обезглавленной сардинеллы пряного посола обнаружено: местами сбита чешуя, на поверхности рыбы осадок белковых веществ, подкожное пожелтение, плотная консистенция, вкус и запах свойственные, с ароматом пряностей, соли 10 %.

Задача 12. Дайте экспертное заключение о качестве ряпушки горячего копчения, если: рыбки прокопчены до полной готовности, поверхность их чистая; местами имеются срывы кожи и из 200 рыбок в ящике 25 рыбок с лопнувшими брюшками и отломанными головками.

Раздел 4: Классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностирование дефектов, определение градаций качества товаров

Тема 4.3 Контроль качества

Практическое занятие №8 Правила отбора проб (выборок).

Цель: развитие навыков расчета размера объединенной или средней пробы или среднего образца; развитие навыков пользоваться НД на правила отбора проб.

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1 Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6

2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК3.5; ПК3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Методические указания

В ходе выполнения данной работы обучающийся должен уметь:

- рассчитывать размер объединенной или средней пробы или среднего образца;
- указывать достаточность отобранной пробы;
- пользоваться НД на правила отбора проб.

1 Методика решения ситуационных задач по определению размера выборки, отбор проб свежих плодов и овощей.

2 Определение товарного качества свежих плодов и овощей и расчет в процентах стандартной (ст), нестандартной (н/ст) продукции и отхода (отх).

При решении задач второго типа студент должен определить размер выборки, массу объединенной пробы и процентное содержание дефектной продукции, причем по каждому дефекту: Масса объединенной пробы (средней пробы) или размер выборки рассчитывается в соответствии с правилами, регламентированными стандартами на продукцию (2 или 3 раздел) или на методы испытаний (анализа).

Для расчета процента содержания товаров с дефектами в объединенном образце (средней пробе, выборке и т.п.):

$$X_d = (D : A) * 100\% \quad (1)$$

где:

X_d – содержание дефектных товаров, %;

D – масса дефектных товаров, г (кг);

A – масса объединенной пробы, г (кг).

Для расчета содержания (в %) стандартной, нестандартной продукции и отхода необходимо знать, с какими дефектами или допускаемыми отклонениями плодовоовощная продукция относится к ст, н\ст, отх.

Стандартной считается продукция, отвечающая всем требованиям стандарта, в том числе и по допускаемым отклонениям:

$$Ст (\%) = 100\% - \%н/ст - \%отх, \quad (2)$$

К нестандартной относится продукция с незначительными и значительными дефектами сверх норм допускаемых отклонений:

$$Н/ст (\%) = \% \text{дефектной продукции} - \% \text{норм допускаемых отклонений} \quad (3)$$

Отход – продукция с критическими дефектами, недопускаемыми стандартами. Продукция с этими дефектами не может быть использована на пищевые ценности или для промышленной переработки. Если критический дефект является устранимым (например, загнившая часть плода или овоща), то такая продукция относится к разновидностям отхода: брак для плодов и технический отход для овощей:

$$Отх (\%) = \% \text{продукции с критическими дефектами} \quad 3$$

Задание № 1 В гипермаркет 15 сентября поступила партия капусты среднеспелой белокочанной массой 1,5 т в мешках по 20 кг. По сопроводительным документам данная

партия соответствует первому классу. Кочаны свежие, не проросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, плотные, длина кочерыги 3,2 см, у 10% масса зачищенного кочана 0,9 кг. Определите объем выборки для проведения оценки качества данной партии капусты. Соответствует данная партия капусты классу —Экстра, заявленному в сопроводительных документах?

Задание № 2 Магазин, согласно договору поставки получил партию картофеля ботанического сорта «Олев», по сопроводительным документам соответствующего первому классу, в количестве 2 т, упакованного в тканевые мешки по 5 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%. Определите размер выборки от данной партии картофеля, сделайте заключение о качестве. Ваши действия как товароведа?

Задание № 3 В магазин поступила партия яблок сорта «Белый налив» в ящиках по 25 кг в количестве 1 тонны. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт-96%, нестандарт -4%. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено: наличие 3 кг яблок неоднородных по форме; - 0,5 кг плодов с нажимами площадью 1,5-2 см²; - 1,5 кг плодов поврежденных плодояжкой; - 0,5 кг загнивших плодов. Определите размер выборки, массу объединенной пробы яблок. Рассчитайте фактическое качество поступивших яблок (% стандартной, нестандартной продукции и отхода) и определите их товарный сорт.

Задание № 4 В хранилище поступила партия апельсинов в количестве 5 тонн, в картонных ящиках по 20 кг. При приемочном контроле качества апельсинов установлено наличие 25 поломанных ящиков. При анализе объединенной пробы из целых ящиков, обнаружено: - 10 кг плодов с наибольшим поперечным диаметром менее 50 мм; - 2,5 кг плодов пораженных зеленой гнилью. При сортировке объединенной пробы, отобранной из поломанных ящиков, обнаружено: - 1 кг загнивших плодов; - 2,5 кг плодов с нажимами на площади более 1/3.

Определите массу обеих объединенных проб и фактическое количество каждой пробы (% стандартной, нестандартной продукции и отхода). Можно ли усреднить результаты и перенести их на всю поступившую партию?

Ответьте на вопросы:

1. С какими дефектами не допускаются к реализации в розничной торговой сети свежие овощи?
2. С какими дефектами не допускаются к реализации в розничной торговой сети свежие плоды?

Задание № 5 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества перловой крупы, если в магазин поступила партия массой 5,5 т в мешках по 50 кг в каждом.

Задание № 6 Рассчитайте размер объединенной пробы для оценки качества (для контроля органолептических показателей) вафель «Причуда», если в магазин поступила партия массой 1 т в ящиках по 5 кг в каждом (масса нетто пачки – 200 г).

Задание № 7 В магазин поступила 1 упаковочная единица с конфетами «Ассорти». В упаковочной единице 24 коробки массой 450 г. Чему равна выборка и объединенная проба, составленные из этой партии конфет? Укажите массу пробы, отправленную в лабораторию на анализ.

Задание № 8 В магазин поступила партия зефира в шоколаде в коробках. Масса партии – 700 кг. Масса одной коробки – 500 г. В выборке при проверке качества упаковки и маркировки обнаружили 2 деформированные коробки и одну коробку со смазанной маркировкой. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочные и приемочные числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?

Задание № 9 В магазин поступило коровье масло в картонных ящиках, выстланных пергаментом, в количестве 1 т. Масса нетто ящика – 25 кг. Определите величину выборки, точечной и объединенной пробы. Укажите порядок отбора проб и их подготовки к анализу.

Задание №10 В магазин поступила партия нефасованного нежирного творога в количестве 460 кг в ведрах по 10 кг в каждом. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать.

Задание №11 В магазин поступила партия соленой рыбы – скумбрии дальневосточной, среднесоленой три заливных бочки с тузлуком, масса нетто бочки – 100 кг. Определите величину выборки, точечной и объединенной пробы. Укажите правила отбора проб и их подготовки к анализу.

Задание 12: Ответьте на контрольные вопросы:

1. Дайте определения следующим терминам: «товарная партия», «проба», «выборка», «навеска».
2. Перечислите виды проб, дать их характеристику
3. Какие методы используют для составления исходной пробы?
4. В каких случаях в качестве контрольного норматива используют приемочное и браковочное числа?
5. Охарактеризуйте сущность отбора проб.
6. В чем заключается сложность отбора проб?
7. Что предполагает оптимальность размера проб?
8. Дайте характеристику представительности пробы.

Раздел 5: Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохранности, проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов товаров

Тема 5.1 Факторы, формирующие качество товаров. Технологический цикл товара. Сырье. Факторы, способствующие сохранности качества.

Практическое занятие №9 Идентификация товаров и товаросопроводительных документов.

Цель: развитие навыков работы по идентификации товаров с использованием законодательных актов РФ, регулирующих правила маркировки отдельных потребительских товаров

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1 Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6

2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК3.5; ПК3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Задание 1: Ответить на вопросы:

- перечислить общие требования к содержанию информации для потребителя;
- указать, какие сведения должна содержать информация о пищевых продуктах.
- какие наименования не допускается давать пищевым продуктам,
- какие надписи допускается наносить на продукты только при наличии у изготовителя подтверждения указанной информации.
- какая информация должна быть указана дополнительно для продуктов, в которых основной компонент находится в жидкой среде.
- какие требования предъявляются к информации в отношении состава продукта, в том числе с использованием ГМИ?
- в каких случаях допускается не указывать в готовом пищевом продукте составляющие его ингредиенты?
- что не указывают в списке ингредиентов?
- порядок предоставления Информации для потребителя о пищевых продуктах, полученных из генетически модифицированных источников.

Задание 2: Охарактеризовать и перечислить Перечень информации по группам пищевых продуктов:

Группа пищевых продуктов	Перечень информации:	Нормативный документ
Продукты для детского питания		
Мясо и мясные продукты (мясо в тушах, полутушах и четвертинах, фасованное мясо, субпродукты)		
Полуфабрикаты, кулинарные изделия		
Колбасные изделия и продукты из мяса		
Консервы мясные и мясорастительные		
Животные жиры		
Мясо птицы, (Мясо птицы в тушках, полутушках а также упакованное в потребительскую тару)		
Консервы из мяса птицы и мясорастительные		
Полуфабрикаты из мяса птицы:		
Колбасные и кулинарные изделия из мяса птицы		
Яйца и продукты их переработки		

Молоко, молочные и молокосодержащие продукты		
Продукты молочные и молокосодержащие консервированные и сухие		
Продукты сыроделия		
Рыба, нерыбные продукты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов		
Продукты переработки зерна: мука, крупа, хлопья, толокно,		
Хлебобулочные изделия		
Макаронные изделия		
Кондитерские изделия и жевательная резинка (в том числе Диабетических кондитерских изделий)		
Сахар		
Соль поваренная пищевая:		
Флодоовощные продукты и картофель (свежие и Продукты переработки ягод, плодов, овощей и картофеля)		
Пищевые концентраты		
Чай, кофе, чайные и кофейные напитки, натуральные пищевкусковые продукты и сухие приправы, ароматизаторы и пищевые добавки		
Масложировые продукты		
Масла растительные		
Винодельческие продукты		
Продукты пивобезалкогольной промышленности (Безалкогольные напитки и сиропы)		
Пиво		
Воды минеральные питьевые (в том числе Искусственно минерализованные воды)		
Водка, ликероводочные изделия и питьевой 95 %-ный спирт		
Продукты пчеловодства (Мед)		
Крахмал и крахмалопродукты		
Вода питьевая фасованная (бутилированная)		

Задание 3: *Порядок выполнения практического задания:.*

1. Получить у преподавателя вариант сертификата соответствия.
2. Проанализировать все позиции сертификата соответствия и ответить на следующие вопросы:
 - в какой системе выдан сертификат?
 - привести знак (логотип) системы сертификации.
 - назвать орган по сертификации, выдавший сертификат соответствия
 - указать срок действия сертификата соответствия
 - на какую продукцию выдан сертификат
 - назвать изготовителя продукции
 - каким нормативным документам соответствует данная продукция?
 - на основании каких документов выдан сертификат соответствия?
 - указать характер системы сертификации
 - какую цель преследует данный сертификат?

3. На основании анализа позиций заданного сертификата соответствия написать вывод о его годности.

Вывод:

Задание 4: Дать ответы на контрольные вопросы:

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?
11. Какие признаки СС характеризуют его подлинность (действительность)?
12. Какие признаки указывают на его недействительность?

Раздел 6: Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями товаров

Тема 6.1 СанПиН: Обеспечение и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивание качества процессов в соответствии с установленными требованиями.

Практическое занятие №10 СанПиН - контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров.

Цель: развитие навыков соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивание качества процессов в соответствии с установленными требованиями.

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1 Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6

2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК3.5; ПК3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Обеспечение: учебный материал, нормативные документы: ГОСТы; СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов; "Правила розничной торговли непродовольственными товарами" от 19.04.2007 № 1257/14524; "Правила продажи отдельных видов товаров" от 19.01.1998 № 55.

Задание 1. Выполните задание согласно прилагаемой инструкции.

Инструкция:

1. Установите режимы и сроки хранения, указанные в маркировке и нормативных документах для следующих товаров:

- молоко пастеризованное 6%;
- карамель "Барбарис" весовая;
- майонез "Ряба" в полимерной упаковке;
- чай черный байховый в жестяной банке;
- ирис "Золотой ключик" весовой;
- макаронные изделия "Перья";
- лавровый лист фасованный;
- пиво пастеризованное "Балтика" в жестяной упаковке;
- швейные изделия и головные уборы;
- меховые изделия;
- косметические товары.

2. Проведите сравнительный анализ собранных данных. Сделайте выводы.

3. Результаты работы запишите в тетради.

Задание 2.

1. Определить санитарные нормы и правила при хранении и реализации товаров в розничной торговле, применив нормативные документы.

2 Разработать мероприятия по сохранению качества товаров при хранении и реализации.

Задание 2.1. Определите требования, предъявляемые к хранению следующих продовольственных товаров в магазине в соответствии с требованиями ГОСТ, ГОСТ Р, СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов:

- яйцо;
- живая рыба;

- хлебобулочные изделия.

Сделайте выводы. Результаты работы запишите в тетради.

Задание 2.2. Определите требования, предъявляемые к реализации данных товаров в магазине в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов ":

- сырых продуктов;
- безалкогольных напитков;
- плодоовощной продукции.

Сделайте выводы. Результаты работы запишите в тетради.

Задание 3. Решите производственные ситуации.

Ситуация 3.1.

Определите соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к приему и хранению, а так же отпуску хлеба и хлебобулочных изделий согласно ГОСТ, ГОСТ Р, СП 2.3.6.1066-01. Укажите текущие и профилактические мероприятия для оборудования по размещению хлеба. Результаты работы запишите в тетради.

На торговом предприятии самообслуживания поступивший хлеб размещался на стеллажах на расстоянии 40 см. от пола, реализация осуществлялась без упаковки. Для отбора и определения свежести хлеба использовали полиэтиленовые пакеты.

Ситуация 3.2.

Определите соблюдение требований к приему, хранению, отпуску мяса и мясных изделий согласно СП 2.3.6.1066-01. Результаты работы запишите в тетради.

На торговое предприятие поступило мясо охлажденное с ветеринарным свидетельством, но без наличия ветеринарного клейма. Мясо было размещено на хранение на полу на подтоварниках. Продажа сырого мяса и мясных полуфабрикатов осуществлялась в отделе совместно с готовыми мясными продуктами.

Раздел 6: Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями товаров

Тема 6.1 Идентификация и фальсификация товаров

Практическое занятие №11 Изучение структуры товарных знаков и расшифровка товарных знаков. Идентификация товаров.

Цель: развитие навыков по изучению структуры товарных знаков и расшифровке товарных знаков

Норма времени: 2 часа

Задачи:

1 Приобретаемые умения: У1,2,3,4,5,6

2 Приобретаемые общие и профессиональные компетенции: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7; ОК 12;

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК3.5; ПК3.6;

ХОД РАБОТЫ:

Задание 1: Используя действующее законодательство, разрешите представленные ниже ситуации

1. Организации располагаются и осуществляют свою деятельность в разных субъектах РФ. Может ли быть зарегистрировано в качестве товарного знака организации «А» словесное обозначение «Катя», если ранее был зарегистрирован товарный знак организации «Б» «Катюша» и оба знака выполнены одинаково?

2. Индивидуальный предприниматель (ИП Иванов), изготовитель минеральной воды, являющийся владельцем товарного знака в виде графического изображения лесного пейзажа с наименованием воды, обратился в арбитражный суд с иском к обществу с ограниченной ответственностью (ООО «Родник») о нарушении его прав на товарный знак.

Возражая против заявленного иска, ответчик сослался на то, что на его имя зарегистрирован товарный знак, представляющий собой комбинированное обозначение, в которое наряду с наименованием воды, а наименование воды включено в оба товарных знака в качестве неохраняемого элемента.

Суд первой инстанции, удовлетворяя иск, признал регистрацию товарного знака ответчика недействительной, так как в качестве словесного элемента товарного знака ответчика использовано название водоносного комплекса, которое включено в товарный знак в качестве неохраняемого элемента. Однако в товарном знаке ответчика словесное обозначение занимает 2/3 поля товарного знака, по месторасположению и цветовому решению воспринимается как основная его часть.

Обоснуйте решение суда. В какой орган подается заявление об отмене регистрации товарного знака? Поясните отличие товарного знака от места происхождения товара.

Задание 2 - Деловая игра:

Предварительно:

- сформировать из состава группы команды по 4-5 человек;
- выбрать руководителя каждой команды;
- выбрать независимого эксперта для каждой команды;

1. Используя ст.76 части 4 Гражданского кодекса РФ, решите ситуации:

Ситуация 1. Фирма «Чай» является новичком на рынке чая. Поэтому она решила использовать товарный знак более известного продавца на данном рынке фирмы «Майский чай», т.к. этот товарный знак хорошо известен покупателю и товары с ним пользуются повышенным спросом. Может ли фирма «Чай» использовать чужой товарный знак? Ответ обоснуйте.

Ситуация 2. На рынке видео-, аудиотехники появилась новая фирма, которая присвоила себе название «Panasonic». Фирма «Panasonic», являющаяся лидером в данной отрасли, выступила с протестом в средствах массовой информации, т.к. товарные знаки двух этих фирм очень похожи и могут ввести в заблуждение покупателя. Нарушила ли фирма «Panasonic» закон? Правильно ли поступила фирма «Panasonic»? Ответ обоснуйте.

Ситуация 3. Фабрика «Гамма», выпускающая различные сувениры, решила в качестве товарного знака использовать флаг РФ и за использование государственной символики готова осуществлять платежи в бюджет. Может ли «Гамма» в качестве торгового знака использовать флаг РФ? Ответ обоснуйте.

Задание 3: Каждой команде необходимо:

1) Разработать товарную марку в компьютерном варианте, отвечающую всем критериям. Предварительно необходимо придумать название своей организации.

Критерии оценки результатов: соответствие тематике; эстетичность;

- соответствие требованиям.

Работу каждого члена команды будут анализировать и оценивать наблюдатели.

2) Предложить её представителям федерального органа исполнительной власти по интеллектуальной собственности для проведения экспертизы.

Для достижения успеха в любом деле необходимо:

- сначала тщательно спланировать работу;

- для четкого выполнения поставленных целей правильно организовать её;

- для обеспечения заинтересованности осуществить мотивацию;

- для определения достоинств и недостатков в работе необходимо обеспечить надлежащий контроль.

Задание руководителю команды:

1). Спланировать, организовать, мотивировать и проконтролировать работу своей команды.

2). Определить соответствие товарной марки всем требованиям.

3). Выступить с отчётом о работе команды и представить свою товарную марку.

Задание наблюдателям:

1). Наблюдать за ходом работы команды, анализировать слаженность работы, выполнение руководителем своих функций, рациональность распределения обязанностей.

2). Оценить работу каждого студента в соответствии с его вкладом в работу группы.

3). Выступить с анализом работы команды.

Оборудование и материалы: компьютеры, ватман, простые карандаши.

Задание № 1. Разработка торговых марок и знаков согласно ситуации.

Ситуация 1. ОАО выпускает широкий ассортимент молочной продукции в различной упаковке. Для обеспечения узнаваемости своей продукции на рынке руководство приняло решение о разработке товарной марки. Предложите эскиз товарной марки.

Ситуация 2. Фирма изготавливает дорогую офисную мебель современного дизайна, она впервые выходит на рынок, где действуют крупные фирмы, имеющие устойчивые позиции. Для обеспечения конкурентоспособности было принято решение разработать товарный знак. Предложить эскиз товарного знака.

Ситуация 3. Торговая фирма продаёт автомобили и запчасти к ним. С целью удержать свои позиции на рынке принимается решение о присвоении торговой марки всей реализуемой продукции. Предложите эскиз торговой марки.

Ситуация 4. Фирма, занимающаяся производством и реализацией разнообразных сортов чая, выводит на рынок новый товар - зелёный чай, обладающий уникальными лечебными свойствами. Для привлечения внимания покупателей и создания имиджа было принято решение присвоить новому товару индивидуальную товарную марку. Предложите эскиз товарной марки.

Задание 4: Дать ответы на контрольные вопросы:

1. Объясните различия между товарной маркой и товарным знаком.
2. Что такое логотип?
3. Назовите преимущества, которые даёт использование товарных знаков их владельцам и клиентам?
4. Какие разновидности товарных знаков и марок существуют?
5. Что означает специальное обозначение на товарном знаке?
6. Что такое бренд?
7. Какой товар выпускают под товарной маркой (смотри на образцах товаров)?
8. Почему в последнее время отдельные фирмы меняют торговые марки? Приведите примеры таких фирм.

Критерии оценивания практических занятий:

- "5" – выполнено все задание.
- "4" - выполнено 70% задания.
- "3" - выполнено 50% задания.
- "2" - выполнено менее 50% задания или отчет по выполнению практического задания не сдан.

Основные источники

1 Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы./С.Л. Калачёв.- М.: Научная школа: Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, 2019.- 477с.// доступно: <https://biblio-online.ru/book/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-446752>, 477с

Дополнительные источники

2. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник / И. П. Чепурной. – М.: «Дашков и К», 2018. – 460 с.

3. Николаева М. А. Товароведение потребительских товаров: / М. А. Николаева. – М.: Норма, 2016. - 480 с.

4 Куликова Н.Р. Основы товароведения/ Н.Р.Куликова, М.: Альфа-М-Инфра-М.- 2016.- 336с.

5 Райкова Е.Ю. Теория товароведения: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. Образования / Е.Ю Райкова, Ю.В. Додонкин, - М. : Норма, 2016. - 240с.