

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов продуктов и сырья

Вид занятия: лекция

Тема занятия: Оценка качества продовольственных товаров

Цели занятия:

- дидактическая – ознакомление студентов с понятием, классификацией и характеристикой ассортимента продовольственных товаров, условиями и сроками хранения, оценкой качества;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- воспитательная – прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности;
- воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема: «Оценка качества продовольственных товаров»

- 1.1 Определения качества, свойства и показатели качества.
- 1.2 Классификация показателей качества.
- 1.3 Оценка качества.
- 1.4 Градации качества.
- 1.5 Дефекты продовольственных товаров.

Самостоятельная работа обучающихся

Изучить материал. Составить конспект занятия. Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru

Рекомендуемая литература:

- 1. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб.пособие для на. проф. образования/Н. В. Гранаткина. – 4-е изд., стер. – М.: «Академия», 2010. – 240 с.
- 2. Круглякова Г. В. Коммерческое товароведении продовольственных товаров. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2002. – 496 с.
- 3. Тимофеева В. А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 447 с.

1.1 . Определения качества, свойства и показатели качества.

Качество товара является одной из его основополагающих характеристик, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений.

Качество – совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные или предполагаемые потребности.

Требования к качеству – выражение определенных потребностей или их перевод в набор количественно или качественно установленных требований к характеристикам объекта.

В нормативных документах устанавливаются требования к свойствам и показателям качества.

Свойства – объективная особенность продукции, проявляющаяся при её создании, оценке качества, хранении, потреблении. Свойства могут быть простыми и сложными.

Простое свойство – характеризуется одной особенностью, например, кислотность, жирность молока.

Сложное свойство – комплекс сложных особенностей, проявляющихся в совокупности. Примером сложного свойства можно назвать пищевую ценность – совокупность энергетической, биологической, физиологической, органолептической ценностей, усвояемости и безопасности.

Показатели качества – количественное или качественное выражение свойств товара. Каждый показатель имеет наименование и значение.

Наименование показателя служит качественной характеристикой товара.

Значение показателя является результатом количественного или качественного измерения. Значение показателя применяется для установления соответствия или несоответствия определенным требованиям. Показатели качества по наименованию и значению делят на группы: органолептические, физико-химические, микробиологические; единичные, комплексные, базовые и определяющие.

1.2 . Классификация показателей качества.

Органолептические показатели качества – это показатели, которые определяются с помощью органов чувств (вкус, запах, цвет, консистенция, звук).

Физико-химические показатели качества определяются с помощью лабораторных испытаний, рассчитываются с помощью формул (кислотность, влажность, жирность и т.д.).

Единичные показатели качества – предназначены для выражения простых свойств товара (цвет, вкус, форма и др.).

Комплексные показатели качества предназначены для выражения сложных свойств товара (при определении состояния мякиша определяют цвет, пористость, эластичность, пропеченность).

Базовые показатели качества – показатели, принятые за основу (закрепленные ГОСТом или эталоны).

Определяющие показатели качества – имеющие решающее значение при оценке качества или при совершении покупки (масло сливочное – % содержания жира).

1.3. Оценка качества.

Оценка качества – совокупность операций по выбору показателей качества, по определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями.

Деятельность по оценке качества складывается из трех операций:

1. Выбор показателей качества , которые имеют решающее значение для достижения определенных целей (хлебопекарная мука- количество и качество клейковины).
2. Определение действительных значений показателей качества .
3. Сопоставление действительных значений показателей качества с базовыми.

При сравнении показателей качества можно установить соответствие или несоответствие действительных значений базовым. При этом определяют градации качества товара.

1.4. Градации качества.

Градация, класс, сорт – категория , присвоенная объектам, имеющим тоже самое функциональное применение, но различные требования к качеству.

Стандартными признаются товары, которые соответствуют установленным требованиям по всем выбранным показателям.

Если хотя бы по одному из показателей выявлено несоответствие, то товару не может быть присвоена стандартная градация, а только пониженная – нестандартная или брак. К *нестандартному* относят товар, который не соответствует установленным требованиям ГОСТ по одному или комплексу показателей, но эти несоответствия не являются критическими (опасными).

Брак – товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей . Разновидностью брака является отходы. Отходы делятся на *ликвидные*(кости, шкура, штафф масла) и *неликвидные* (загнившие или плесневелые плоды, овощи) .

1.5. Дефекты продовольственных товаров.

Одной из задач оценки качества товаров является выявление несоответствия, или дефектов.

Дефекты – не выполнение заданного или ожидаемого требования, а также требования, относящегося к безопасности. Дефекты подразделяются по нескольким признакам: степени значимости, наличию методов и средств для их обнаружения или устранения.

По степени значимости различают критические, значительные и малозначительные.

Критические дефекты – несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред здоровью, жизни, имуществу потребителей или окружающей среде.

Малозначимые дефекты – несоответствия, которые не оказывают существенное на потребительские свойства товаров, в первую очередь на назначение, надежность и безопасность (отклонение по форме, цвету, массе).

Значительные дефекты – несоответствия, существенно влияющие на использование товара по назначению и надежности товаров, но не влияющие на безопасность для потребителя.

В зависимости от наличия методов и средств обнаружения дефекты подразделяют на *явные* (бомбаж), для которых предусмотрены методы и средства обнаружения; *скрытые* (начальная стадия бомбажа), для которых не предусмотрены средства и методы обнаружения.

В зависимости от наличия методов и средств устранения дефекты делят на устранимые и неустранимые .

Устранимые дефекты – дефекты, после устранения которых товар может быть использован по назначению (начальная стадия гниения плодов).

Неустранимые дефекты – дефекты, которые невозможно или экономически невыгодно устранить .

В зависимости от места возникновения все дефекты условно подразделяю на технологические, предреализационные и послереализационные.

Технологические – дефекты, вызванные недостатками, несоблюдением производственных процессов.

Предреализационные дефекты возникают при транспортировании, хранении, подготовки к реализации .

Послереализационные дефекты возникают при хранении , эксплуатации или использовании товаров.

Вопросы для закрепления материала

1. Из каких трех операций состоит оценка качества товаров?
2. Какие градации качества выделяют в результате оценки качества?
3. Дайте определение понятия дефекты товаров.
4. Дайте характеристику дефектов товаров по степени значимости.
5. Дайте характеристику дефектов товаров по месту возникновения.
6. Дайте характеристику дефектов товаров по наличию методов и средств обнаружения и устранения.