

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДМИТРИЕВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

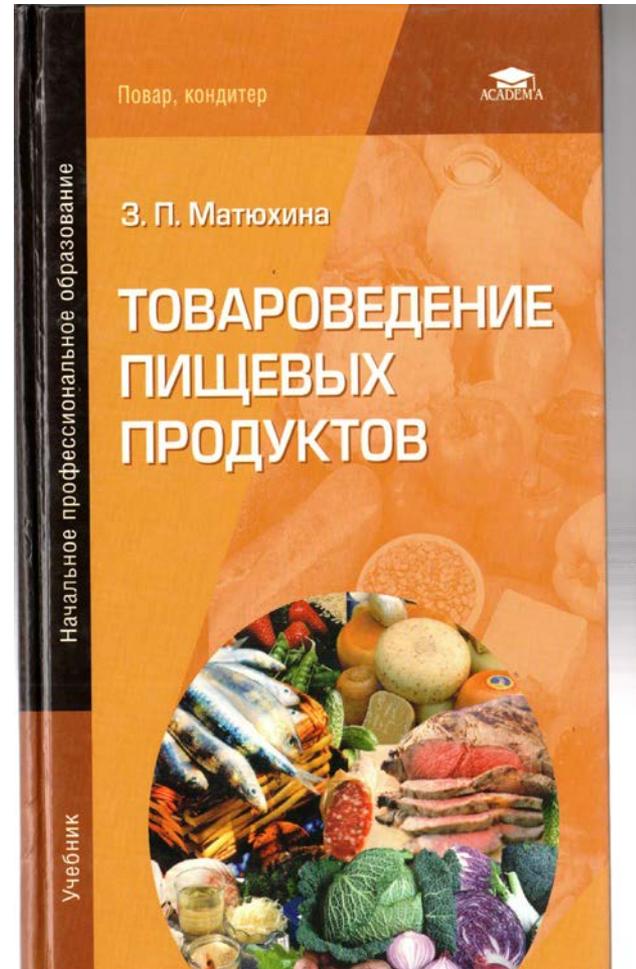
Тема:
ОБЩАЯ ЧАСТЬ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Преподаватель: Лукьянова Оксана Ивановна

2019 г.

ПЛАН:

1. Предмет и задачи дисциплины.
2. Качество продовольственных товаров.
3. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование продуктов.
4. Хранение и консервирование пищевых продуктов.
5. Естественная убыль.
6. Классификация пищевых продуктов.



«Товароведение»
«товар» + «ведать (знать)»
= «знание о товаре»

Термин «Товароведение» происходит от слов «товар» и «ведать (знать)» и означает «знание о товаре».

Товароведение представляет собой естественно- научную дисциплину, предметом изучения которой является потребительская стоимость товара





Задачи товароведения

- ❑ **Формирование и сохранение качества товара.**
- ❑ **Определение характеристик, составляющих потребительскую стоимость товара.**
- ❑ **Систематизация множества товаров с использованием методов классификации и кодирования.**
- ❑ **Изучение свойств и показателей ассортимента и управления ими.**



Название науки	Основы
Физика	
Химия	
Биология	
Физиология питания	



2. Качество продовольственных товаров

- Это совокупность свойств пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище

Должно соответствовать
требованиям стандартов

Органолептический
метод

Измерительный
(лабораторный)
метод

Осязания,
зрения,
обаяния, слуха



3. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование продуктов.

Стандартизация – это деятельность по установлению правил и характеристик в целях их доброкачественного использования продукции.

Стандарт — документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

Выделяют следующие категории стандартов:

- Государственный стандарт Российской Федерации (ГОСТ Р);
- стандарты отраслей (ОСТ);
- стандарты научно-технических, инженерных обществ и других общественных объединений (СТО);
- стандарты предприятий и организаций (СТП, ТУ).

Сертификат соответствия на продукцию – это официальный документ, которым компетентные государственные органы подтверждают безопасность продукции, и ее согласованность со стандартами, установленными техническими регламентами или ГОСТом.

Любой продукт, произведенный в РФ с сертификатом качества, должен иметь на каждой упаковочной единице **знак соответствия**.

Знаки соответствия



«Зеленая точка» — символ того, что производство данного продукта экологически чистое, а упаковка подлежит вторичной переработке.



«Ресайлинг» — символ того, что данный товар подлежит переработке или уже получен в результате переработки.



«РСТ» — в России широко известен как знак соответствия Российскому стандарту.



Знак обращения на рынке (соответствие продукции требованиям технических регламентов).

Маркировка –

нанесение знаков, надписей и рисунков на товар или тару для их опознания и указания способов перевозки, обработки и хранения.

Постоянная

- ❖ наименование продукта,
- ❖ количество продукта в данной упаковке,
- ❖ стандарт,
- ❖ штриховой код,
- ❖ экомаркировку,
- ❖ цену,
- ❖ страну-производителя товара,
- ❖ товарный знак и пр.

Переменная

- ❖ дата изготовления продукта,
- ❖ номер партии,
- ❖ сорт,
- ❖ дата упаковки,
- ❖ срок годности и пр.

Потребляя эти продукты мы наносим ущерб своему здоровью !



Структура кода EAN-13 (European Article Numbering) на упаковке товара

**ограничительная
зона**

**разделительная
зона**

**ограничительная
зона**



**КОД
страны
2-3 знака**

**КОД
изготовителя
4-5 знаков**

**КОД
товара**

**контрольная
цифра**

4. Хранение и консервирование пищевых продуктов

Процессы	Возникают под действием	Примеры
Физические		
Химические		
Биохимические		
биологические		

Продлить сроки хранения скоропортящихся продуктов питания можно с помощью консервирования

<i>Методы консервирования</i>	<i>Примеры</i>
<i>Физические</i>	<i>-низкими температурами (холодильник, морозильник); -высокими температурами (относят пастеризацию и стерилизацию)</i>
<i>Физико-химические</i>	<i>-консервирование солью и сахаром, сушка</i>
<i>Биохимические</i>	<i>-квашение, соление</i>
<i>Химические</i>	<i>- маринование, копчение, обработка кислотами</i>

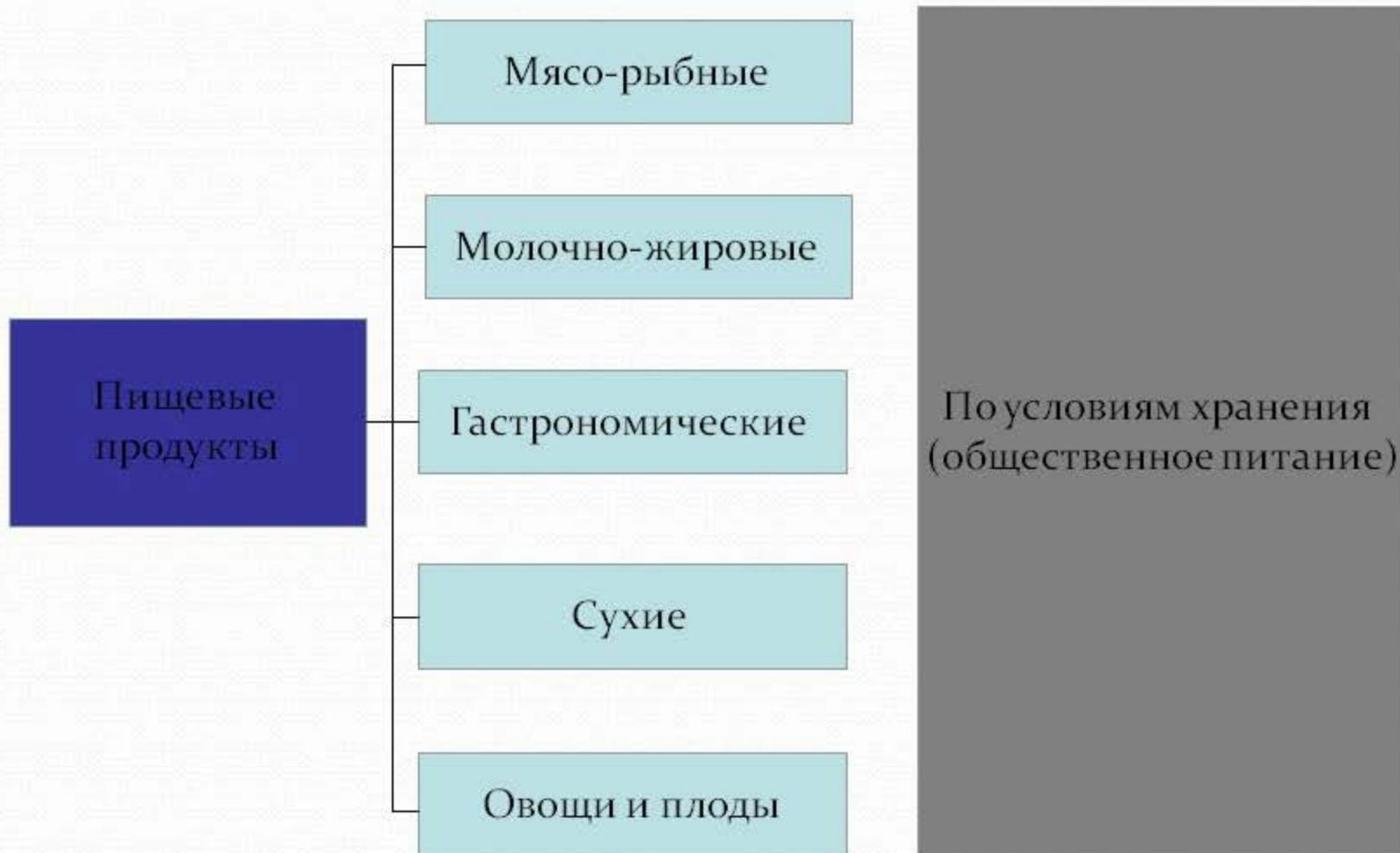
5. Естественная убыль

Естественная убыль товара во время хранения, перевозки и продажи — это уменьшение его массы под воздействием естественных причин.

Различают следующие виды естественной убыли товаров:

- **Усыхание** (испарение влаги);
- **Распыл (раструска)**. Потери части сыпучих продуктов (муки, сахара, крахмала и др.).
- **Утечка** (потери жидких продуктов через тару);
- **Раскрошка**. Потери при разрубке мороженого мяса, нарезке хлеба;

2 Классификация пищевых продуктов





Рефлексия урока

Продолжите фразу:

- *«Сегодня на уроке я узнал...»*
- *«Сегодня на уроке я научился...»*
- *«Сегодня на уроке я познакомился...»*
- *«Сегодня на уроке я повторил...»*
- *«Сегодня на уроке я закрепил...»*



*СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!*

