

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА

ТЕМУ: «ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ»



МУСТАФИНА.М.Г. ГРУППА.124

Целью дипломной работы является изучение товароведной характеристики и экспертизы качества свежих овощей.

Из задач дипломной работы можно отметить следующее: охарактеризовать современный ассортимент свежих овощей; рассмотреть современные требования к качеству свежих овощей; провести анализ ассортимента свежих овощей и проблемы его формирования; провести экспертизу качества и оценку конкурентоспособности свежих овощей.

Овощи являются основными источниками витаминов, сахара, крахмала, минеральных веществ. Овощи по энергетической ценности уступают другим видам пищи. Однако, содержат все незаменимые питательные вещества (незаменимые аминокислоты, аскорбиновую кислоту, витамины, ряд минеральных веществ).

Овощи обеспечивают органолептические достоинства пищи, способствуют ее перевариванию и усвоению.

ПРОИЗВОДСТВО СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ



УХОД ЗА СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ



Профессия **Товароведа** - это профессия преимущественно умственного труда, которая в большей степени связана с приемом и переработкой информации. В работе **Товароведа** важны результаты его интеллектуальных размышлений. Но, при этом, физический труд не исключается.



Товаровед – это не просто человек, ответственный за то, чтобы «все было на своем месте», сегодня такой специалист может знать даже, как заказать услугу . Обуславливается это тем, что рынки в наше время переполнены разнообразным товаром, а отличить «хорошее» от «плохого» обычной фирме-продавцу, которая борется за покупателей, самой не под силу.

Тут на помощь приходят товароведы, которые знают о предпочтениях покупателей все, знают подноготную рынка, его специфику.

Товаровед должен знать:

- Рыночные методы хозяйствования.
- Стандарты и технические условия на товары,
- Методы учета товаров, расчета потребности в них.
- Формы учетных документов и порядок составления отчетности.
 - Условия поставки, хранения и транспортировки товаров.
 - Инструкции по приемке товаров
 - Действующие ценники и прейскуранты.
 - Нормативы запасов товаров.
 - Номенклатуру и ассортимент товаров, реализуемых предприятием.

ПРИЁМКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Одной из важных составных частей технологического процесса магазина является приёмка поступивших товаров по количеству и качеству. Свежие овощи принимаются партиями в соответствии с ГОСТом



Принимают товар материально-ответственное лицо т.е.- товаровед.

Во время приемки свежих плодов и овощей их качество оценивают по общим и специфическим показателям в соответствии с действующей инструкцией. К общим показателям относятся внешний вид и размер. Отклонения по размеру допускается только в пределах нормы



ПРИЁМКА ПО КОЛИЧЕСТВУ:

Приёмку товаров по количеству можно условно разделить на 2 этапа.

1 этап – это приёмка по количеству товарных мест, массе (брутто , вес товара вместе с тарой), а если продукция не затарена - по количеству товарных единиц и массе нетто при разгрузке транспорта. При этом же проверяют состояние тары, упаковки, наличие и правильность упаковочных знаков, целостность пломб..



2 этап- это приёмка по количеству товарных единиц в каждом товарном месте и массе нетто, которая должна проводиться одновременно со вскрытием тары, но не позднее 24 часов по скоропортящимся товаром и 10 дней по всем остальным товарам с момента поступления их в магазин. Количество поступивших товаров определяют в тех же единицах измерения, которые указаны в сопроводительных документах



ПРИЁМКА ПО КАЧЕСТВУ

Приёмка товаров по качеству должна быть осуществлена в установленные сроки. Свежие овощи – скоропортящийся товар, поэтому, если поставщик находится в том же населённом пункте, то поступившие от него свежие овощи принимают в течение 24 часов.. Качество свежих овощей подтверждается штампом на накладных, сертификатом, маркировкой товара и тары. Учитывается также время и дата сбора и сроки их продажи. Как правило товаровед определяет качество свежих овощей – органолептическим методом (органами чувств – зрение, запах, обоняние, осязание).

СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ПРИ ПРИЁМКЕ ТОВАРА

Таблица выгрузки № 1

ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ

Груз (детали грузового автомобиля - ЖИТ)

Отправитель: ГИСКУП, Москва (М), Москва, Московская область, СССР

Получатель: Москва (М), Москва, СССР

Содержимое вагона: Автомобильные детали

Вид вагона: Автомобильный

Пункт назначения: Москва (М), Московская область

Пункт отправления: Москва (М), Московская область

Перевозчик: **СВЕДЕНИЯ О ГРУЗЕ**

Код груза	Наименование груза	Содержимое вагона (детали)	Единица измерения	Количество
1	Автомобильные детали	Накладная № РН 00007	штуки	30

Товарный кассир: _____

Взнос за хранение: _____

Взнос за погрузку: _____

Взнос за выгрузку: _____

Взнос за перевозку: _____

Взнос за страхование: _____

Взнос за прочие услуги: _____

Всего взносов: _____

Место для весовых отметок и штампов

НАКЛАДНАЯ на перевозку груза в универсальном контейнере

Индекс и номер контейнера	Масса брутто конт. в т	Число учетных конт.
Сведения о вагоне	Род	Номер
		Грузопод.

_____ скорости (грузовой, большой)

Станция и дорога отправления	Станция и дорога назначения
Отправитель (полное наименование)	Получатель (полное наименование)
Его почтовый адрес	Его почтовый адрес
Код платяльщика	

Справка банка о централиз. расчетах № _____ счет отправителя № _____ в _____ учреждении банка гор.

Количество мест	Упаковка	Наименование груза	Масса груза вместе с упаковкой, определенная отправителем в кг	Погрузка конт. на вагон произведена (отправит., ж.-д.)	Техническая норма загрузки контейнера
				Тарифные отметки:	
				Группа	
				Искл. тариф. №	
				Вид отправки	
				Расчет платежей за _____ км	Коды Руб. Коп.
Итого				При отправлении	
Количество мест (прописью)	Масса груза конт.	Провозная плата			
Масса груза (прописью)	Масса брутто конт.	Погрузка			
		Выгрузка			
		Охрана			

Платежи взысканы на станции отправления по квитанции разных сборов № _____

Итого при отправлении

Товарный кассир _____ (подпись)

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.AG98.B07499
 Срок действия с 14.02.2013 по 13.02.2016
 № 0796577

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ рег. № РОСС RU.0001.11AG98.
 Орган по сертификации продукции ООО "ЮгРесурс", 117342, г. Москва, ул. Введенского, д. 23А, стр. 3, тел. 8 985 766 92 24, E-mail info@ug-resurs.ru.

ПРОДУКЦИЯ Светодиодные светильники, т.м. "АС-Терра", типа АС, серии "Юниг", "Лига", "Сота".
 ТУ 3461 – 002 – 65995620 – 2012.
 Серийный выпуск.

код ОК 005 (ОКП):
 34 6100

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
 ГОСТ Р МЭК 60598-1-2003; ГОСТ Р 51318.15-99; ГОСТ Р 51514-99; ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Разд. 6, 7); ГОСТ Р 51317.3.3-2008

код ТН ВЭД России:
 9405 10 000 0

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ООО "АС-Терра".
 Адрес: 192289, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Софийская, д. 66, лит. А.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН ООО "АС-Терра".
 Адрес: 192289, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Софийская, д. 66, лит. А.

НА ОСНОВАНИИ протокола № 1501НОК.02/2013 от 13.02.2013 г. Испытательная лаборатория ООО "ЮгРесурс", рег. № РОСС RU.0001.21AB93 от 28.10.2011, адрес: Краснодарский край, г. Новороссийск, ул. Мира, д. 9, оф. 307

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ Место нанесения знака соответствия: знак соответствия по ГОСТ Р 50460-92 наносится на корпус изделия и (или) в эксплуатационную документацию.
 Схема сертификации: 3.



Руководитель органа (заместитель руководителя) *[Подпись]*
 Эксперт *[Подпись]*

К.С. Мельникова
 И.П. Максимов-Восток

Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации

(подпись и печать)

Дата: _____
 Вид операции: _____

№ документа: RP000000885
 Дата составления: 06.04.10

АКТ

**ОБ УСТАНОВЛЕННОМ РАСХОЖДЕНИИ ПО КОЛИЧЕСТВУ
 И КАЧЕСТВУ ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРНО-МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ**

УТВЕРЖДАЮ
 Руководитель
 И.О. Руководитель
 (подпись) (подлинная печать)

Место приемки товара _____
 Настоящий акт составлен комиссией, которая установила: _____ 6 апреля 2010 г. _____ г.
 по сопроводительным документам: наладны _____ доставлен товар.

Представитель грузоотправителя (поставщика) согласно Договору не выехал
 Грузоотправитель и Поставщик ООО ТД "Дрем Тим", ИНН 5260162147, КПП 526001001, 603001, Н.Новгород, Нижегородская набер., дом № 6/1, тел.: (8-831) 416-80-02, доб. 416-80-03

Договор (контракт) на поставку товара № _____ от « _____ » _____ г.
 Счет-фактура № _____ от « _____ » _____ г.
 Способ доставки _____ № _____

Коммерч. акт № _____ от « _____ » _____ г.
 Дата отправки товара « _____ » _____ г. со склада отправителя товара
 Дата приемки товара « _____ » _____ г. на склад получателя товара

Сведения о состоянии внешней упаковки (мешков) и наличии доступа к вложенным _____

По сопроводительным документам значится _____ мест, получено _____ мест
 По указанной накладной значится _____ мест, получено _____ мест
 Сведения о состоянии внутренней (типграфской) упаковки _____

Определение количества товара (продукции) проводилось поэкземплярным методом

№ п/п	Товар (франкоименование)	Ед. изм.	По документу (по ставкам значится)						Факт. мешки озагал. окс	Брак		Отклонения			
			Кол-во	Цена без НДС	Сумма без НДС	Ставка НДС, %	Сумма НДС, руб.	Сумма с учетом НДС		Кол-во	Сумма с учетом НДС	недостатка		излишка	
												кол-во	сумма	кол-во	сумма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Япончик	кзз	70	2,745	192,15	10%	19,25	211,4	68			2	6,04		
2	Япончик: судюку	кзз	350	6,2	2 170	10%	217	2 387	349			1	6,82		

ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ



• Товарная экспертиза основана на оценке экспертом основополагающих характеристик продукции, а также их изменений в процессе товародвижения, для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые являются конечным результатом экспертизы.



Проведение экспертизы поручается экспертам — сведущим лицам, независимым от заинтересованных сторон. Субъектами товарной экспертизы могут быть физические лица



ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Свежесть- один из важнейших показателей качества овощей . Они должны быть свежими, сочными, не увядшими. Для ряда овощей стандартами допускается легкое увядание отдельных экземпляров в таких пределах, которые не приводят к значительному снижению потребительских свойств продукции.

Внутреннее строение более полно характеризует зрелость, пищевые и технологические свойства отдельных видов овощей.

Овощи , поступающие в продажу или для использования на предприятиях общественного питания, по качеству, упаковке, маркировке должны соответствовать требованиям стандарта.

При оценке качества овощей принимают во внимание форму, величину, окраску, свежесть, степень зрелости, внутреннее строение, наличие повреждений механических, сельскохозяйственными вредителями, болезнями и ряд других признаков.

Форма должна быть правильной и соответствовать данному хозяйственно-ботаническому или помологическому сорту. Экземпляры уродливой формы не допускаются.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

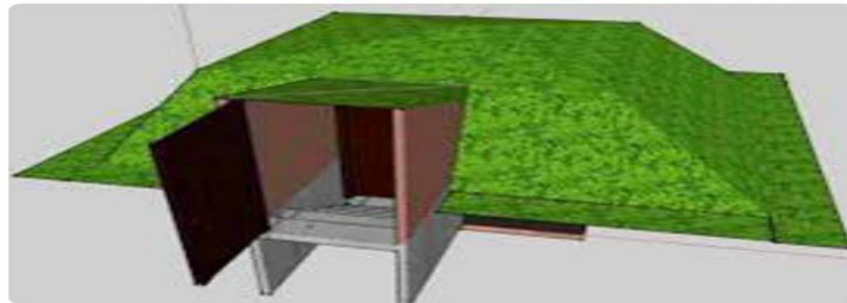


При перевозке свежих овощей обращают внимание на способность выдерживать их длительную транспортировку.

При длительных перевозках и низких температурах обязательным является предварительное охлаждение овощей. Во время перевозки должна быть постоянная циркуляция воздуха между тарой и овощами.



ХРАНЕНИЕ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ



Цель хранения свежих овощей – создание оптимальных условий, предотвращающих порчу и потерю массы. Способность свежих овощей определенное время храниться без значительного снижения качества и потерь называют лежко способностью. На лежко способность влияют экологические условия выращивания, соблюдение режима хранения, природные свойства овощей.

Хранят свежие овощи в сыром виде. Существуют множество способов хранения свежих овощей.

Важность хранения в том, что от хранения зависит содержание полезных веществ в овощах, в процессе хранения их количество уменьшается, кроме того, овощи портятся.

БОЛЕЗНИ И ДЕФЕКТЫ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ





Бактериоз – Первые признаки в виде коричневых язвочек появляются на семядольных листьях. (огурцы, тыква)

Фузариозное увядание - Грибковое заболевание, поражающее овощные культуры семейства тыквенных и капусту. Заражаются растения через корневую систему. Развитию болезни способствует жаркая погода

Луковый клещ - поражает лук и чеснок в поле и при хранении.

Рак картофеля – опасное грибковое заболевание





Бактериальный рак томата: 1) одностороннее, а затем общее увядание растений, с растрескиванием стебля; 2) пятнистость на плодах, листьях и побегах.



Корнеед всходов свеклы— грибковая болезнь. Возбудители – комплекс почвенных полупаразитных грибов, которые живут и сохраняются в почве и при благоприятных для них условиях поражают растения.

Корнеплоды чаще всего поражаются белой, серой и черной гнилью, (морковь и свекла).

Овощи классификацию по нескольким признакам:

1. По продолжительности жизни

- а) однолетние - огурцы, томаты, арбузы, бобовые,*
- б) двухлетние - корнеплодные, капустные, лук репчатый*
- в) многолетние - топинамбур, ревень, щавель и др.*

2. По способу выращивания.

- а) грунтовые*
- б) парниковое - тепличные*

3. По периоду вегетации.

- а) раннеспелые*
- б) среднеспелые*
- в) позднеспелые*

4. По комплексу признаков.

- а) вегетативные*
- б) генеративные*

АССОРТИМЕНТ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ



К вегетативным относят корнеплоды, луковые, капустные, салатно - шпинатные, пряные, десертные (клубни, стебли, листья)

К генеративным относят тыквенные, томатные, бобовые, зерновые (плоды соцветия)

Клубнеплоды - картофель, батат, топинамбур (земляная груша).

Корнеплоды - морковь, свекла, брюква, репа, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен.

Луковые - лук репчатый, лук - батун, лук - порей, чеснок, лук - слизун.



Капустные-капуста белокочанная, краснокочанная, цветная, брюссельская, пекинская, кольраби и др.

Салатно - шпинатные - салат, шпинат, щавель, крапива, лебеда.

Пряные - укроп, петрушка, мята, тмин, майоран, розмарин, кориандр.

Десертные - ревень, спаржа, артишок.

Тыквенные - огурцы, тыквы, арбузы, дыни, кабачки, патиссоны

Томатные - томаты, баклажаны, патиссоны.

Бобовые - бобы, фасоль, горох.

Зерновые - кукуруза.



УПАКОВКА СВЕЖИХ

ОВОЩЕЙ



Упаковку свежих овощей производят партиями. Партия состоит из одного хозяйственно – ботанического сорта, одной степени зрелости, размера, качества. Быструю доставку ранних овощей с сохранением высокого качества осуществляют специализированным автомобильным транспортом (авторефрижераторы), имеющими холодильные установки. Хладагентами являются аммиак, фреон, азот. Последний имеет температуру кипения минус 196°С.



ВЫКЛАДКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ В ХОЛОДИЛЬНОЙ ВЕТРИНЕ



ВЫКЛАДКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ



Изучив товароведную характеристику свежих овощей, можно сделать вывод: - для того, чтобы создать условия для замедления биохимических, физических и других жизненно важных процессов, протекающих в плодах после сбора, задержать наступление фаз старения и отмирание плода, и тем самым полнее сохранить химический состав и товарное качество этой продукции, необходимо обеспечить правильное хранение свежих овощей.

Для того что бы обеспечить покупателей свежими овощами ,в первую очередь необходимо создать правильное хранение. А что бы свежие овощи хорошо продавались нужно грамотно отрегулировать поставку свежих овощей и их ассортиментный перечень.



БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ

