

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/334900>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Товароведение

Введение 2

1. Методы исследования показателей качества 4

2. Нормативная документация, регламентирующая качество товара 7

3. Технология отбора проб (выборка) из товарных партий 10

4. Порядок проведения экспертизы и оформления результатов 11

Заключение 22

Список использованных источников 24

Приложение 29

Введение

В условиях рыночной экономики производится колоссальное количество товаров, услуг и работ.

Разнообразие магазинов техники и электроники, продуктовых магазинов и гипермаркетов, онлайн-сервисов и сайтов по предоставлению услуг, работ, продажи товаров. Перечислить все такие аспекты невозможно.

Темпы роста производств этих благ увеличиваются год от года, что сказывается на восприятии потребителей. На сегодняшний день недостаточно предложить текущему или потенциальному потребителю широкую номенклатуру своей продукции. Необходимо обеспечить достаточное качество продукции по цене, приемлемой для этого потребителя.

Соотношение «цена – качество» зачастую является решающим для принятия решения о приобретении.

Многие компании создают сегментацию своего товарного ассортимента для увеличения целевой аудитории. И этот шаг позволяет им предлагать товар или услугу определенного уровня качества по соответствующей ему цене. И если устраивающую стоимость каждый потребитель способен оценить самостоятельно, то для оценки качества зачастую требуются более обширные знания.

Актуальность работы объясняется популярностью рассматриваемого объекта: масла кукурузного. В связи с чем возникает необходимость в подтверждении соответствия требованиям нормативной документации и разработке методики, по которой этот процесс будет протекать.

Представить себе быт человека без использования пищевой масложировой продукции не представляется возможным. Ненасыщенные жирные кислоты, содержащиеся в растительных маслах, оказывают благотворное влияние на состояние здоровья человека: нормализацию работы сердца и сосудов, поддержание женского здоровья, регуляцию жирового обмена и многое др.

Качественные масла используются в качестве компонентов средств народной медицины, при проведении домашних косметических процедур и, конечно же, в кулинарии.

Анализируя такой широкий список применения не трудно представить, почему для его реализации необходимо обязательно иметь декларацию соответствия ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [1], ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [2] и ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» [3]. Сертификация же масла является добровольной инициативой.

Несмотря на добровольность сертификации своей продукции, данная мера пользуется широкой популярностью у производителей. Получение конкурентного преимущества в сложившейся ситуации возможно с помощью подтверждения соответствия качества производимой продукции или оказываемой услуги требованиям нормативно-технической документации (ГОСТам, Техническим регламентам Таможенного Союза, техническим условиям). Изошренность и опыт потребителей в области требований к сертификации предоставляемой им продукции легко объясняется распространением фальсифицированной продукции, несущей опасность для здоровья и жизни человека. В таком свете сертификация способна выделить производителя растительного масла на продовольственном рынке, обеспечив конкурентное преимущество.

Практическая значимость отчета обусловлена возможностью дальнейшего применения разработанного проекта методики выполнения измерений на предприятиях для оценки качества производимой продукции, а также в лабораториях для подтверждения соответствия требованиям нормативной документации.

1. Методы исследования показателей качества

В части подтверждения безопасности масложировой продукции рафинированное дезодорированное масло «Altero Beauty» должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 024/2011. Как описывалось ранее, без подтверждения соответствия продукции требованиям данных техническим регламентам реализация масложировой продукции невозможна.

Помимо технических регламентов, рафинированное дезодорированное масло «Altero Beauty» производится согласно требованиям ГОСТ 8808-2000 [10]. Соответственно, выполняются требования, предъявляемые к кукурузному маслу в данном НТД.

Физико-химические показатели продукции – показатели, характеризующие пищевую ценность продукта питания, компонентный состав и структуру. Соблюдение физико-химических показателей качества обеспечивает стабильность состава и потребительских свойств продукции. Номенклатура физико-химических показателей качества приведена в таблице 2.

Таблица 2 - Номенклатура физико-химических показателей качества кукурузного масла

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560/> (дата обращения: 06.05.2020 г.).
2. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347> (дата обращения: 06.05.2020 г.).
3. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320571> (дата обращения: 06.05.2020 г.).
4. Приказ Министерство промышленности и торговли Российской Федерации от 26 декабря 2019 года № 3358 «Об отмене действия систем добровольной сертификации на территории Российской Федерации и исключении сведений из единого реестра зарегистрированных систем добровольной сертификации» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/564068137> (дата обращения: 29.03.2020 г.).
5. ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия [Текст]. – Введ. 2002.01.01. – М.: Стандартинформ, 2002. – 27 с.
6. ГОСТ 5477-2015 Масла растительные. Методы определения цветности (Переиздание) [Текст]. – Введ. 2017.01.01. – М.: Стандартинформ, 2019. – 13 с.
7. Нагорнов., С.А. Техника и технология производства и переработки растительных масел [Текст]: учебное пособие / С. А. Нагорнов, Д. С. Дворецкий, С.В. Романцова, В.П. Таров. – Тамбов: Изд-во ГОУ ВПО ТГТУ, 2015. – 96 с. – 100 экз. – ISBN 978-5-8265-0964-7.
8. ГОСТ Р 8.563-2009 ГСИ. Методики (методы) измерений [Текст]. – Введ. 2010.04. 15. – М.: Стандартинформ, 2019. – 29 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/334900>