

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УТРЕЖДЕНИЕ
“ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ”**

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

**ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И
ЭКОНОМИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ
“ЙОГУРТОВ”**

**ПМ.03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

**МДК.03.01 ТЕОРИТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 38.02.04. КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)**

ВЫПОЛНИЛА:

Студентка Рахманова Ирина Александровна

Курс 3, группа КМ-331

**ТЕМА: ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И
ЭКОНОМИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ
“ЙОГУРТОВ”**

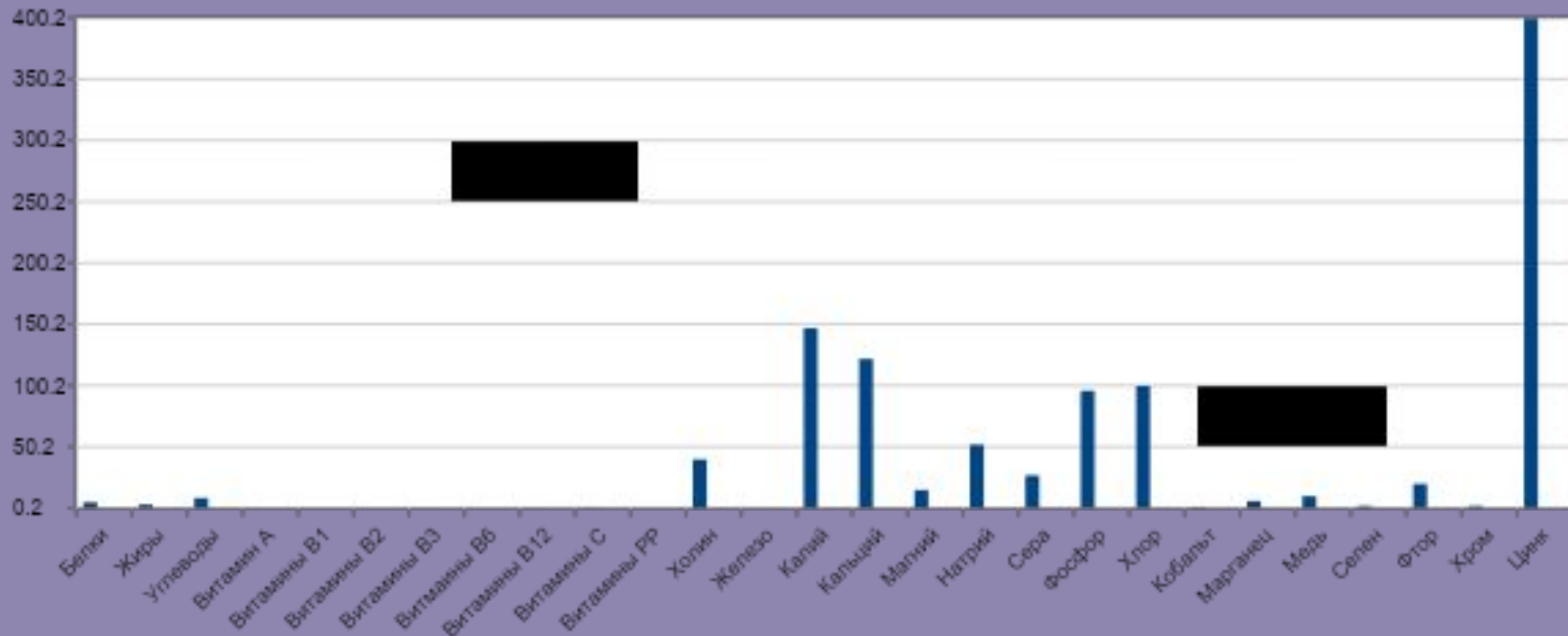
- Цель моей работы —изучить основные этапы проведение экспертизы йогуртов на торговом предприятии ООО»БУМ» проанализировать товароведную характеристику реализации йогурта, рассмотреть экономические условия реализации йогурта изучить и провести оценку качества йогурта на торговом предприятии ООО «БУМ».
- Для достижения поставленной цели необходимо проанализировать условия хранения йогурта на торговом предприятии.

- Объектом исследования является: кисломолочный продукт йогурт.
- Предмет исследования является - особенности продажи кисломолочной продукции, изучить, в чем польза йогурта и какой из йогуртов, которые продают в магазине ООО БУМ.
- Методы исследования, опрос покупателей.
- Гипотеза: предположим, что кисломолочная продукция должна способствовать улучшению пищеварению человека, а следовательно положительно складываться на его жизнедеятельности в целом.

Таблица: Органолептические свойства йогурта.

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, в меру вязкая. При добавлении стабилизатора - железообразная или кремообразная. При использовании вкусово-ароматических пищевых добавок — с наличием их включений
Вкус и запах	Кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов При выработке с сахаром или подсластителем в меру сладкий При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и вкусоароматизаторами - с соответствующим вкусом и ароматом внесенного ингредиента
Цвет	Молочно-белый равномерный по всей массе При выработке с вкусоароматическими пищевыми добавками и пищевыми красителями - обусловленный цветом внесенного ингредиента

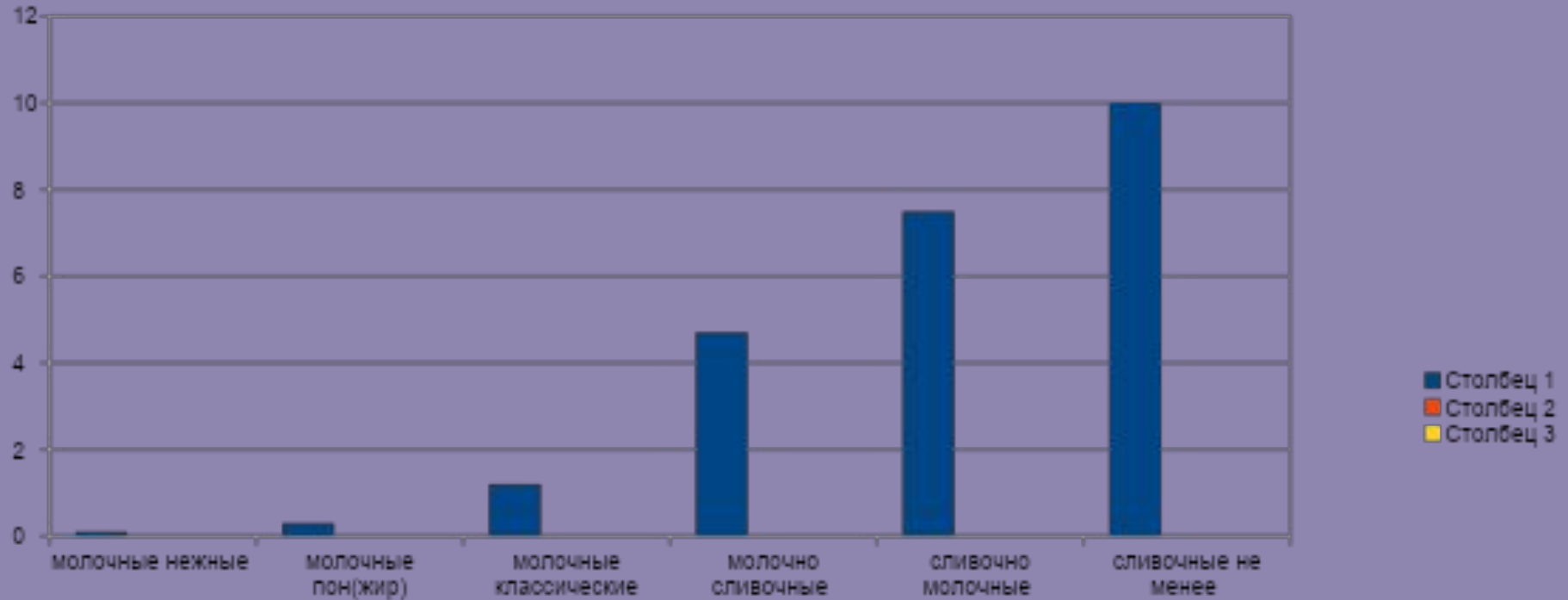
Химические вещества йогурта.



Химический состав йогурта

Тип продукта	Содержание в 100 г продукта								Калорийность
	Вода	Белки	Жиры	Углево ды	Органи- ческие кислоты	Насыщенн ые жирные кислоты	Холестер ин	Зола	
Йогурт питьевой 1,5% жирности	86,5	4,1	1,5	5,9	1,1	0,9	5	0,9	57 кКал
Йогурт питьевой 3,2% жирности	86,3	5	3,2	3,5	1,3	2	9	0,7	68 кКал
Йогурт питьевой 6% жирности	83,5	5	6	3,5	1,3	3,8	17 мг	0,7	98 кКал
Йогурт питьевой обезжиренный	75,4	4,4	0,2	19	19	0,119	0,02	1	95 кКал

Масса доли жира в продукте йогурты подразделяются на:



Микробиологические показатели йогурта.

Наименование показателей	Норма
Количество молочнокислых микроорганизмов <i>Streptococcus thermophilus</i> и <i>Lactobacillus bulgaricus</i> в 1 г продукте на конец срока годности продукта, КОЕ, не менее	10
Количество бифидобактерий <i>Bifidobacterium</i> в 1г продукта на конец срока годности биойогурта, КОЕ, не менее	10 в 6
Количество бактерий молочной кислоты ацидофильной палочки <i>L. acidophilus</i> в 1 г продукта на конец срока годности биойогурта, КОЕ, не менее	10 в 6

Вывод и предложение

Проходя преддипломную практику в магазине ООО «БУМ» знания, полученные мною в учебном процессе, я смогла применить на практике. В процессе преддипломной практики ознакомилась с магазином «БУМ», изучила торговое оборудование, изучила организационную структуру предприятия, выкладки товара, изучила ряд документов, которые помогли мне изучить внутреннюю документацию данного предприятия.

На данном предприятии я многому научилась и могу сказать, что данное предприятие оставило во мне очень хорошие и положительные воспоминания о данном предприятии, так же я познакомилась с квалифицированными людьми, которые за все прохождения практики помогли изучить данную мне профессию. Могу сказать, что данное предприятие это то место для прохождения практики которое научит и поможет в дальнейшем.

О данном предприятии я могу сказать, что оно полностью квалифицировано и в нем есть все то что необходимо для потребителей и по этому, я ничего не могу предложить этому предприятию, так как на этом предприятии все имеется.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ