**ВВЕДЕНИЕ**

В успешном решении задач экономического развития нашей страны и повышения благосостояния народа значительная роль отводится увеличению производства пищевых продуктов, повышению их качества, биологической ценности и вкусовых достоинств.

Успешное выполнение плана товара оборота и прибыли, которые стоят перед предприятиями торговли, во многом зависит от профессиональной подготовленности работников отрасли. Хорошее знание свойств и достоинств пищевых продуктов, особенностей их производства, ассортимент - важное условие качества продовольственных товаров. Поэтому продавец контролер – кассир должен знать товароведческие свойства, ассортимент, правила выкладки товаров, особенности цитрусовых товаров, новые селекционные сорта.

С первых дней практику проходила в плодовоовощном отделе. В этом отделе меня заинтересовали яркие плоды (оранжевые, желтые, оранжево – красные, зеленые), а так же родина их произрастания.

Цель моей контрольной работы заключается в описании технологии продажи богатых витаминами цитрусовых тропических и субтропических, без которых на мой взгляд не обходится не один праздник.

**ГЛАВА 1. КЛАССИФИКАЦИЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЦИТРУСОВЫХ**

**1.1 Классификация**

Цитрусовые плоды состоят из кожицы, мякоти и сердцевины. Кожица у них плотная, верхний слой окрашен, содержит большое количество эфирных масел. Мякоть плодов сочная, состоит из долек, покрытых пленками. Используют цитрусовые в свежем виде, а также для приготовления соков, желе, варенья, цукатов. К ним относят: лайм, помела, миниола, апельсины, лимоны, мандарины, грейпфруты.

**Апельсины.**

Родина апельсинов - Южный Китай. Плоды шаровидные, слегка сплюснутые или овальной формы. Мякоть оранжево-желтая. В ней содержатся сахара (до 6,3%), кислоты (до 1,4%), пектиновые и минеральные вещества, фитонциды, большое количество витаминов С В6 В2,РР каротина. Апельсины и апельсиновый сок - эффективное средство при авитаминозах, они также улучшают аппетит, стимулируют работу кишечника. Содержащиеся в апельсинах фитонциды обладают антисептическим действием и способствуют быстрому заживлению ран и язв. Апельсины - хорошее подспорье для лечения атеросклероза, гипертонии, ожирения, подагры, острых респираторных заболеваний. Благодаря закупке апельсинов в Египте, Греции, на Кипре, в Марокко и Турции они имеются в продаже круглый год. Наиболее распространенные сорта: Вашингтон Навел (пупочный).

**Лимоны.**

Плоды имеют овальную или яйцевидную форму желтого цвета, с гладкой или бугристой поверхностью. Дольки лимона плотно срастаются между собой и кожурой. Лимон делится на: обычный (кислый) 5-8% сахара и сладкий 7-9% сахара. Мякоть содержит значительно больше |кислот (до 5,6%) и меньше сахара (1-2%) в кожице лимона витаминов С и РР в 3 раза больше, чем в мякоти, а также есть витамин *Щ6,* который укрепляет иммунную систему организма, являются профилактическим средством при простудных заболеваниях. В этих фруктах много кальция, марганца, фосфора и железа, которые, несмотря на кислый вкус лимонов, вырабатывают в организме щелочи, поэтому их могут есть и страдающие повышенной кислотностью. Наиболее известные сорта: Новогрузинский, Ударник, Мейера.

**Мандарины.**

Плоды плоскоокруглой формы оранжевого цвета. Мякоть кисло-1 сладкого вкуса, кожица легко отделяется. В мякоти плодов содержатся сахара, органические кислоты, пектиновые вещества, витамины С, Вр В2, РР, каротин, соли натрия, кальция, фосфора, фитонциды. Мандарины улучшают обменные процессы в организме, повышают аппетит, нормализуют деятельность желудочно-кишечного тракта; поддерживают хорошее состояние десен и волос, укрепляют соединительные ткани. Наиболее распространенные сорта: Грузинский бессемянный, Клементин (без косточек), Танжерин, Сатсума (без косточек).

**Зарубежные сорта**

**Грейпфруты.**

Это гибрид апельсина и помпельмуса, имеет округлую форму, желтый цвет и может достигать 600 г массы. Называние фрукта в переводе с английского означает «виноградный плод» и связано с особенностью плодов располагаться на ветках дерева гроздьями. Грейпфруты содержат сахара (до 7,3%), кислоты (до 1,7%), витамины С и PP. В них масса полезных минеральных веществ: калия, кальция, магния, железа. Это прекрасное лекарство от слабости и переутомления, а тем, кто хочет похудеть, без грейпфрута не обойтись, так как он ускоряет сжигание жиров, а также стимулирует выделение желчи и предупреждает склероз. Сок полезен при сердечно-сосудистых заболеваниях и истощении нервной системы, лечении некоторых инфекционных болезней. Грейпфрут полезен людям, имеющим повышенное артериальное давление, а также страдающих сахарным диабетом. Специфический горький привкус грейпфрута обусловлен присутствием гликозида нарингина, который находится в оболочке разделяющей дольки.

**Гранаты.**

Выращиваются в Крыму, Средней Азии и на Кавказе. Плоды имеют округлую форму, плотную, толстую кожуру от желтого до красного цвета, внутри плод разделен на камеры с семенами, окруженными сочной мякотью красного или розового цвета кисло-сладкого вкуса. Мякоть граната содержит сахара (до 19%), кислоты (лимонную до 3%), витамины С, соли железа. Приятный кисло-сладкий вкус сока действует не только освежающе, но и возбуждает аппетит, способствует лучшему усвоению пищи. Благодаря ярко-красному, рубиновому цвету гранатовый сок используют для подкрашивания кондитерских изделий, мороженого, а в свежем виде, благодаря наличию дубильных веществ, его применяют при желудочных расстройствах.

**Лайм**

Лайм - близкий родственник лимона. И хотя они очень похожи, этот маленький зеленый цитрус просто незаменим в некоторых салатах и коктейлях. И что немаловажно - во многом он полезнее, чем лимон. Как его выбирать

Самые распространенные сорта лайма - "флоридский" и "персидский", с крупными кислыми плодами, в которых мало или вообще нет косточек.

Свежий лайм должен быть крепким, с блестящей гладкой желтовато-зеленой кожурой. У него нежная, сочная и хорошо гранулированная мякоть с горьковатым вкусом.

Лежалый плод - с сухой задубевшей кожей с мягкими, дряблыми пятнами. Лайм легко портится, поэтому не закупайте его впрок и храните в прохладном сухом месте. Зачем его есть.

Лайм очень богат витамином С, который нормализует обмен холестерина в крови, предупреждая, развитие атеросклероза. А калий в сочетании с аскорбиновой кислотой укрепляет кровеносные сосуды.

Витамин С - источник молодости кожи: он активизирует работу ее клеток, предупреждает появление морщин. К тому же это незаменимый материал для построения коллагена, который делает кожу эластичной.

Лайм - поставщик кальция и фосфора, необходимых для защиты от кариеса и зубных отложений, а также предотвращающих кровоточивость десен. Органические кислоты и витамин С обладают отбеливающим эффектом.

В лайме много пектина, который способствует профилактике запоров и выводит из организма токсичные продукты. А эфирные масла и органические кислоты повышают аппетит и улучшают переваривание и усвоение пиши.

Лайм - отличный транквилизатор: он успокаивающе действует на нервную систему, улучшает общее самочувствие и настроение, а также повышает сопротивляемость организма инфекциям и ускоряет выздоровление. Как его готовить

Лайм употребляют свежим, потому что при тепловой обработке теряется около 60% аскорбиновой кислоты.

Чтобы сохранить нежный аромат и полезные свойства, нарезайте плод перед самой подачей на стол.

Лайм прекрасно сочетается со слабокислыми фруктами - дыней, яблоками, грушами, персиками, абрикосами.

**Помело**

Разновидность грейпфрута с более мягким вкусом. Еще его называют Шеддок - по имени английского капитана, впервые доставившего семена этого растения на остров Барбадос в Карибском море. Плоды этого дерева с очень крупными цветками могут различаться между собой по форме, цвету, размерам и даже вкусу. Однако все они имеют общую особенность - их кожура гораздо толще, чем у грейпфрута. Из нее, кстати, получается замечательное варенье, мармелад и цукаты.

Помело - цитрусовый фрукт, цвета от бледно-зелёного до жёлтого, по размеру крупнее грейпфрута. Вес плода может достигать нескольких килограммов. Вкус сладкий. Помело первоначально появился в юго-восточной Азии, Малайзии, произрастал на островах Тонга и Фиджи. В Китае был известен ещё в 100 году до н. э. В настоящее время активно выращивается в южном Китае, Таиланде, Тайване, на юге Японии, во Вьетнаме, Индии, Индонезии, на островах Таити и в Израиле. В небольших количествах произрастает в очень многих странах, например в США

Помело иногда называют шеддоком, в честь английского капитана Шеддока, который привёз семена помело в Вест-Индию с Малайского архипелага в XVTT веке.

Помело считается одним из самых крупных цитрусовых фруктов. Вес плода может достигать 10 килограммов, диаметр - 30 сантиметров. Кожура обычно толстая.

**1.2 Химический состав**

Химический состав фруктов не является постоянным и зависит от их вида, сорта, степени зрелости и других факторов. Много содержится воды (в %): в свежих плодах 72-90. Большая часть ее находится в свободном состоянии, меньшая - в связанном.

Углеводы плодов и представлены в основном сахарами, крахмалом и клетчаткой. Сахара (сахароза, глюкоза и фруктоза) обуславливает сладкий вкус многих фруктов.

*Витамины* находятся практически во всех фруктах. Свежие фрукты являются источником витамина С.

*Минеральных веществ* во фруктах содержится от 0,2-2%. Основными макроэлементами овощей являются калий. калий, натрий, магний, фосфор, железо; из микроэлементов встречаются медь, цинк, пол, марганец и др.

**1.3 Болезни**

Чаще всего поражаются болезнями цитрусовые плоды. Сажистый гриб в виде черного точечного налета ухудшает внешний вид плодов. Голубая и зеленая плесени размягчают кожицу имякоть, вкус плодов при этом становится горьким.

**ГЛАВА 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОДАЖИ ЦИТРУСОВЫХ**

**2.1 Подготовка к продаже цитрусовых**

Важнейшая операция торгово-оперативного процесса в магазине предварительная подготовка товаров к продаже. Перед подачей в торговый зал товары необходимо полностью подготовить к продаже.

Правильно организованная предварительная подготовка товаров к продаже имеет огромное значение:

ускоряет процесс продажи товаров;

повышает культуру обслуживания покупателей;

Фрукты перед продажей освобождают от тары, отбирают, сортируют, зачищают. В магазинах самообслуживания расфасовывают, маркируют.

**2.2 Размещение и выкладка товаров в торговом зале**

Свежие фрукты выкладывают на лотках на открытом прилавке и наклонной горке. Аккуратно выложенные фрукты создают красивое сочетание цветов, украшают торговый зал.

Они выкладывают на полках этикетками в сторону покупателя, Этикетки на товарах должны быть хорошо видны, легко читаться. При выборе товара надо представить покупателю возможность ознакомиться с содержанием.

Для магазинов самообслуживания большое значение имеет упаковка товара. Она должна быть яркой, броской, нарядной. Для цитрусовых плодов, рекомендуется прозрачная упаковка, сетка или подложка позволяющая видеть цвет, свежесть продукта.

**2.3 Упаковка и хранение цитрусовых**

Цитрусовые упаковывают в ящики по 20 кг. Крупные плоды завертывают **в** тонкую бумагу и укладывают в шахматном порядке. Гранаты упаковывают в ящики по 30 кг с прокладками из стружек между слоями плодов, а мандарины - в ящики по 12-22 кг. апельсины упаковывают и укладывают в картонные коробки, а лимоны - вящики или картонные коробки с прокладками. Хранят плоды на предприятиях торговли до 3 дней в той же таре при температуре 4°С и относительной влажности воздуха 85%.

**2.4 Приемка по количеству**

Приемка продовольственных товаров по количеству осуществляется материально-ответственными лицами магазина.

Приемка начинается с сопоставления количества поступивших товаров с данными, указанными в транспортных и сопроводительных документах (счет-фактура, товарно-транспортная накладная, спецификация и др.).

Если товары поступили в магазин без сопроводительных документов, то приемку не приостанавливают и на фактически поступившее их количество составляют акт с указанием в нем отсутствующих документов, а поступившие товары принимают на ответственное хранение.

Приемку товаров по количеству можно условно разделить на два этапа:

**Первый этап** - это приемка по количеству товарных мест, массе брутто (вес товара вместе с тарой), а если продукция не затарена - по количеству товарных единиц и массе нетто (чистый вес товара) при разгрузке транспорта. При этом также проверяют состояние тары, упаковки, наличие и правильность маркировочных знаков, целостность пломб. Качество и состояние тары оказывают большое влияние на сохранность продовольственных товаров. Неисправность ее, следы вскрытия, нарушение пломб являются основаниями для отказа в получении товара. При приемке товара в бочках, когда масса нетто устанавливается после освобождения и завеса тары, необходимо проверить массу брутто каждого места, сравнив ее с трафаретом или потарной спецификацией. Товары в стандартной исправной таре, принимают по числу товарных мест без перевешивания.

**Второй этап** - это приемка по количеству товарных единиц в каждом товарном месте и массе нетто, которая должна проводить-[ся одновременно со вскрытием тары, но не позднее 24 ч по скоропортящимся товарам и 10 дней по всем остальным товарам с момента поступления их в магазин. Для районов Крайнего Севера, отдаленных районов и других районов досрочного завоза установлены более продолжительные сроки приемки товаров по количеству. Так, приемка промышленных товаров проводится не позднее 60 дней, продовольственных (кроме скоропортящихся) - не позднее 40 дней, а скоропортящихся товаров - не позднее 48 ч после поступления.

Количество поступивших товаров определяют в тех же единицах измерения, которые указаны в сопроводительных документах.

Проверка товаров по количеству, как правило, является сплошной. Выборочная приемка с распространением результатов на всю партию допускается только в тех случаях, когда такой порядок предусматривается стандартами, техническими условиями, особыми условиями поставки, другими обязательными правилами или договорами.

**2.5 Приемка по качеству**

Приемка товаров по качеству должна быть проведена в установленные сроки. Если поставщик находится в том же населенном пункте, где расположен магазин, то поступившие от него товары принимают в течение 10 дней (скоропортящиеся в течение 24 ч) с момента их получения.

При иногородней поставке срок приемки товаров составляет 20 дней с момента их поступления, а по скоропортящимся продуктам - остается прежним.

В районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях приемка непродовольственных товаров должна быть проведена не позднее 60 дней, продовольственных (кроме скоропортящихся) - не позднее 40 дней, а скоропортящихся - не позднее 48 ч с момента их поступления в магазин.

Качество, комплектность товаров, а также качество тары, упаковки и маркировки должны соответствовать требованиям стандартов, технических условий и других обязательных правил. Качество товаров подтверждается штампом на накладных, сертификатом, ветеринарным свидетельством, маркировкой товара и тары. Учитывается также время и дата выпуска товаров и срок их продажи.

Принимают по качеству товары материально-ответственные лица, товаровед магазина или торговой организации. При этом проверяют, как правило, весь товар. Выборочная приемка с распространением результатов на всю партию допускается, если об этом указано в стандартах, технических условиях, основных и особых условиях поставки. Качество продуктов в магазине определяется органолептическим методом (по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции). В необходимых случаях образец товара направляют на анализ в лабораторию.

Если при приемке будут обнаружены недоброкачественные или некомплектные товары, то приемку приостанавливают, обеспечивают сохранность и хранение полученных товаров и вызывают представителя поставщика.

Приемка товара, не отвечающего установленным требованиям по качеству и массе, запрещена. Если при приемке некоторые изделия забракованы, их возвращают поставщику тем же транспортом, который их доставил. При этом и сопроводительной документации кроме заполнения всех положенных реквизитов о приемке товара, делают отметку о количестве и признаках возвращаемого брака.

**2.6 Требования к качеству цитрусовых**

Качество товара является одной из его основных характеристик, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности, качество - совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные и предполагаемые потребности. Свойство продукции - это объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее изготовлении, хранении, транспортировании и потреблении.

К основным свойствам продовольственных товаров относятся пищевая ценность, сохраняемость и кулинарно-технологические свойства.

Цитрусовые должны быть правильной формы, чистые без химических повреждений, гнили.

**2.7 Оборудование**

Мебель для предприятий торговли должна иметь сборно-разборную конструкцию и быть универсальной. Основные виды мебели, используемые в торговых залах, складских и подсобных помещениях должны легко собираться из набора взаимозаменяемых элементов и разбираться, что дает возможность осуществлять перепланировку магазина: собирать отдельные изделия, различные конструкции, целые линии в зависимости от особенности торгового зала и метода продажи, а также их ассортимента.

Универсально-сборная мебель состоит из унифицированных узлов и деталей, из которых можно собирать изделия различного размера и назначения.

Унификация предусматривает единообразие во всех типах и типоразмерах выпускаемой мебели. Унифицированные детали (полки, стойки, кронштейны), одинаковые по размерам и конструкции можно использовать для различных типов мебели, т. е. они взаимоменяемы.

Тара-оборудование представляет собой контейнеры различной конструкции, предназначенные одновременно для транспортирования, хранения и продажи товаров (без дополнительной перевалки) в основном в магазинах самообслуживания**.** Товары загружаютв тарооборудование на фабриках, заводах или оптовых предприятиях и доставляют непосредственно в торговый зал. Применение тары-оборудования - прогрессивный и перспективный метод доставки и продажи товаров).

При выкладке и продажецитрусовых используется горки с наклонными полками, где могут стоять решетчатые ячейки с подсветкой или без нее, могут быть пристенные, островные, прямоугольные, овальные или круглые, 1,2,3 и 4-х ярусные.

Взвешивание или предварительная расфасовка производится на электронных весах оснащенных индикаторным и чекопечатающим устройствами.

Используется инвентарь, ножи, емкости для мытья.

**2.8 Санитарные требования**

Контроль за соблюдением рабочими и администрацией мероприятий в санитарно-гигиенических правил осуществляет на предприятии руководителями предприятия и самими работниками.

В складских и вспомогательных помещениях необходимо поддерживать строгий порядок и образцовую чистоту. Не реже одного раза в месяц помещения должны быть промыты с использованием дезинфицирующих средств и 1 раз в год должна осуществляться их побелка.

В помещениях не должно быть насекомых или вредителей:

мух, тараканов, грызунов.

Рабочее место, оборудование и инвентарь, полы и стены, мойка полов должна проводиться не реже двух раз в смену. По окончании работы оборудование, инвентарь и рабочее место работающими должны тщательно убираться.

**Безопасные условия труда**

Общие требования: Устройство, эксплуатация и техническое обслуживание производственного оборудования должны соответствовать требованиям государственных стандартов и норм эксплуатации оборудования (Приложение, а также санитарным нормам и правилам организации технологических процессов и гигиеническим требованиям к производственному оборудованию, нормативно-технической документации заводов-изготовителей.

2. Персонал, допущенный к работе на оборудовании. должен быть обеспечен и ознакомлен под расписку с инструкцией по безопасной эксплуатации данного вида оборудования. Не допускаются к эксплуатации оборудования необученные и посторонние лица.

3. Владелец оборудования должен обеспечить его содержание в исправленном состоянии и безопасную эксплуатацию путем организации надлежащего использования и обслуживания.

Для технического обслуживания и ремонта оборудования владелец может привлекать специализированную организацию. Владелец оборудования – предприятие, на балансе которого находится оборудование или на баланс которого оно будет передано к моменту ввода его в эксплуатацию.

Специализированная организация - организация (предприятие), в перечень задач которой, определенных ее уставом (положением), утвержденным в установленном порядке, входит выполнение работ по ремонту и техническому обслуживанию данного вида оборудования.

4. На каждом предприятии должны быть разработаны инструкции по технике безопасности для работников (видов работ) с учетом конкретных условий производства.

5. Монтаж оборудования должен выполняться в соответствии с проектно-сметной документацией, разработанной в установленном порядке, и требованиями завода-изготовителя.

Запрещается выполнение монтажных работ без утвержденного проекта или с отступлением от него без согласования с проектной организацией - разработчиком проекта, кроме монтажа единичного оборудования в действующих предприятиях.

6. На все оборудование, агрегаты, механизмы, механизированный инструмент, контрольно-измерительные приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации).

7. Оборудование должно содержаться в надлежащей чистоте, быть полностью укомплектовано. Снятие каких-либо узлов и деталей, а также эксплуатация оборудования без них не допускается.

8. Перед началом работы следует осмотреть оборудование, убедиться в его исправности и опробовать на холостом ходу.

9. При обнаружении неисправности в работе, самопроизвольной остановке, аварии необходимо отключить электропитание, сообщить об этом ответственному должностному лицу и до устранения неисправности не включать.

10. Работающие на механическом оборудовании должны быть одеты в плотно прилегающую неповрежденную спецодежду и головные уборы. Лица, одетые без соблюдения указанных требований. к эксплуатации оборудования не допускаются.

11. Подвижные и вращающиеся части оборудования должны иметь защитные кожухи и ограждения, исключающие возможность получения травмы обслуживающим персоналом, а также попадание посторонних предметов.

Защитные ограждения должны легко сниматься (подниматься) для санитарной обработки оборудования или его частей и иметь электроблокировку, исключающую возможность включения машины со снятыми ограждениями.

12. Если на металлических частях оборудования обнаружено напряжение (ощущение тока), электродвигатель работает на две фазы (гудит), заземляющий провод оборван, следует остановить машину и немедленно доложить об этом администрации предприятия.

13. Прекратить подачу продукта и выключить оборудование при появлении постороннего шума, запаха, прекращении подачи электроэнергии. внезапно возникших при работе оборудования.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

В заключении можно сказать, что качество такого продукта как цитрусовые фрукты, в настоящее время довольно легко варьировать и улучшать при помощи правильного хранения. Цитрусовые являются основным источником питания витаминов.

Основной вывод из всех многочисленных экспериментальных данных и наблюдений, накопленных в настоящее время заключается в том, что фрукты низко калорийные продукты.

Увеличена продажа фруктов, производственных в Пермском крае, устойчивых к хранению. Связь с предметами: товароведение – полученные знания о ассортименте, качестве, пищевой ценности. При выкладке и установке ценника мне помогли знания основ технологии торговли. Знания по торговому оборудованию пригодились мне применять для правильного размещения фруктов на хранение; предмет санитария гигиена – уборка, дезинфицирующие растворы, внешний вид продавца по предмету торговые вычисления научилась производить подсчет покупки, определения цены; предмет учет и отчетность: знакомство с документами и их реквизитами, география биология, экология, ОБЖ, культура речи. Мои предложения по улучшению организации продажи: цитрусовых при широком ассортименте круглый год. Приобрести специальное оборудование для выкладки и продажи цитрусовых. Двух или трех ярусных стеллажей с подсветкой.

Выкладку цитрусовых апельсинов, лимонов, мандаринов производить рядом или отдельно от других фруктов.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Андреева Р.А. «Плодово-овощные культуры» М «Агропром» 2005 г.
2. Бакзевич В.А. «Товароведение» М., - 2005 г.
3. Белик В.Ф. «Плодовые культуры» М., - 2006 г.
4. Журнал «Наш сад» 2006г. выпуск №5.
5. Картукова В.И «Фрукты России» М «Агропром» 2007 г.