**Оглавление**

Введение

ГЛАВА 1. Химический состав и пищевая ценность меда

## 1.1 Историческая справка

1.2 Применение мёда

## 1.3. Продукты пчеловодства

## 1.4. Районы пчеловодства

## 1.5 Классификация меда

1.6 Определение натуральности меда

ГЛАВА 2. Организация продажи натурального меда

2.1 Приемка по количеству

2.2 Приемка по качеству

2.3 Используемое оборудование

2.4 Санитарные требования

2.5 Реклама меда в магазине

2.6 Выкладка меда

2.7 Хранение меда

Безопасные условия труда

Заключение

Список используемой литературы

**Введение**

Практику проходила в супермаркете «Виват» г. Пермь, ул. Коммунистическая 93 расположен в центре города, площадью более 1000 квадратных метров, имеет собственное производство( салаты, фарш, блины с начинкой и без нее, пирожки, вареные овощи). Средне месячный товарооборот составляет 1мил.500тыс. рублей.

Мед является ценнейшим пищевым продуктом, достоинство которого определяется не только наличием большого количества легкоусвояемых углеводов (глюкоза, фруктоза, немного сахарозы ), но и физиологически ценных минеральных элементов, ферментов и антимикробных веществ, которые обуславливают его лечебные свойства. Мед полностью усваивается организмом. В России пчеловодство широко распространено в Ставропольском крае, Башкирии, Воронежской, Кировской областях, в Сибири и других районах.

Сущность процесса образования меда сводится к тому, что нектар сначала в организме пчелы, а затем в сотах претерпевает существенные изменения. В нектар попадают из желез пчелы ферменты, муравьиная кислота; сахароза расщепляется на глюкозу и фруктозу, уменьшается количество влаги и увеличивается вязкость. Созревание меда в сотах длится 7-10 дней. Преждевременно откачанный незрелый мед имеет повышенные влажность и содержание сахарозы и быстро портится. Созревший мед может сохраняться долго, и за счет высокой концентрации сахара в нем не могут происходить процессы брожения. Созревание меда, а также ферментативные процессы в нем продолжаются и после запечатывания сотов, но значительно медленнее.

**Глава 1. Химический состав и пищевая ценность меда**

Главная составная часть его инвентарный сахар (смесь глюкозы и фруктозы), содержание, которого в меде достигает 70% , что делает его одним из самых легкоусвояемых пищевых продуктов. Несмотря на высокие пищевые и биологические свойства меда, обильное, неограниченное потребление его не рекомендуется.

Важными составными компонентами меда,, являются, органические кислоты (молочная, яблочная, лимонная, щавелевая), ферменты (диастаза, каталаза, инвертаза, липаза, фосфаза) и комплекс витаминов. Ежедневная замена сахара меда благотворно действует на кишечник.

В среднем мед содержит около 80% сухих веществ и 20% влаги. Сухие вещества представлены главным образом легкоусвояемыми углеводами – глюкозой и фруктозой (не менее 79%); содержание сахарозы должно быть не выше 6% (более высокая ее концентрация свидетельствует о фальсификации меда сахарным сиропом). В меде также присутствуют мальтоза, трегалоза и другие углеводы.

Мед содержит достаточно высокое количество минеральных веществ; в цветочном около 0,2-0,3%, в падевом – до 1,6 %. В нем обнаружены 37 макро- и микроэлементов: фосфор, железо, медь, кальций, свинец, калий, фтор, цинк и др. Темный мед содержит их больше, чем светлый; полифлорный мед имеет более разнообразный состав минеральных веществ, чем монофлорный.

## 1.1 Историческая справка

В далёкие доисторические времена первобытный человек охотился за мёдом диких пчёл, разоряя при этом их гнёзда. Такой способ добычи мёда сохранился до сих пор на территории Африки, а также в отдельных районах Юго-Восточной Азии.

Археологические находки убедительно свидетельствуют о том, что уже 4-5 тысяч лет тому назад в Египте, Палестине, Аравии, Вавилоне, Ассирии и других странах Ближнего востока пчеловодство, основывающееся на разведении и содержании пчелиных семей в примитивных ульях, достигло достаточно высокого уровня развития. О том, что пчеловодство имело важное экономическое значение, свидетельствуют многочисленные данные. Так, «Папирус Эберса», представляющий собой первое руководство по апитерапии, т.е. использованию мёда и других биологически активных продуктов пчеловодства в медицине и косметике, был написан египетскими жрецами – врачевателями за 1700 лет до нашей эры.

В лесных регионах, например, на территории Древней Германии, где пчёлы жили в дуплах старых деревьев, пчеловодство заключалось в добывании мёда при разрушении гнёзд пчёл. Затем возникло лесное (чайдлерское) пчеловодство: пчеловод (чайдлер) отыскивал в лесу старые, мощные, но живые деревья с дуплами и подготавливал эти дупла соответствующим образом для заселения роями.

В Киевской Руси долго процветала охота за мёдом диких пчёл, но наряду с нею быстро расширялись масштабы бортнического пчеловодства, которое уже в X веке достигло высокого уровня развития. Наряду с бортничеством развивалось и пасечное пчеловодство. Мёд и воск в исключительно больших количествах шли не только на внутреннее потребление, но и на экспорт (в Византию и Венецию, Центральную и Западную Европу). Мёд употребляли в пищу в чистом виде, использовали для приготовления многочисленных блюд, а также хмельных и безалкогольных напитков, применяли в народной медицине. Мёдом и воском платили дань, а также подносили их в качестве подарков.

Арабский историк Ибн – Даст писал в X веке, что славяне разводят пчёл в деревянных цилиндрах. Видимо, это были примитивные ульи – колоды или дуплянки. Колода стала единственным типом примитивного улья, получившим распространение в лесных районах Киевской, а затем и Московской Руси. В степных районах в качестве улья применяли дуплянку, представляющую собой бездонный деревянный цилиндр (выдолбленный обрубок дерева). Дуплянку устанавливали вертикально на деревянную плаху, камни или над углублением в земле, а сверху её прикрывали доской или соломенной крышей. Таким образом, доступ в колоду осуществлялся с боку, а в дуплянку - снизу или сверху гнезда. В южных местностях с более благоприятным климатом ульи (сапетки) плели из соломы.

**1.2 Применение мёда**

Мёд очищает уши и улучшает слух. А если смещать его с кристаллической солью, то он очистит язву уха. Мёд увеличивает природную теплоту и по этой причине полезен старикам. А также он полезен людям с холодной натурой и при холодной натуре печени и желудка. Очищает злокачественные язвы. Доза на приём 52,9г. Его вредное действие на людей с горячей натурой устраняет уксус. Говорят, что хорош мёд с красноватым оттенком, весенний и летний, а осенний и зимний – хуже. Говорят также, что мёд обладает вытягивающей силой, которая удаляет влагу из глубины тела и устраняет заплесневение соков. Мед превращается в желтую желчь, препятствует образованию слизи. Если его сварить или выпить с водой, то он очистит грудь от смешений влаг, усилит помощь паралитикам. Он вызывает образование хорошей крови. Если выпить его с тёплой водой, то он вызывает рвоту. Его вредные действия устраняет гранат, щавель и фрукты. Помните, что мёд рекомендуется употреблять после медового спаса и заканчивать с наступлением жары.

Кроме употребления в чистом виде, мёд применяется при изготовлении пряников, варенья, карамельных начинок, вин, напитков, в медицинских целях при переохлаждении и желудочно-кишечных заболеваниях. Мёд может быть использован, при некоторых формах язвенной болезни желудка и двенадцатипёрстной кишки, болезнях сердечнососудистой системы и некоторых других заболеваниях. Мёд и медовые продукты: прополис, воск, перга, маточное молочко, пчелиный яд - используются в парфюмерии (для производства кремов, масок, шампуней и так далее).

## 1.3 Продукты пчеловодства

*Прополис* – смесь смолистых выделений и воска, обладающая стойким и приятным лесным запахам.

Состав: смесь смол и бальзамов, воск, эфирное масло, цветочная пыльца, витамины А,С, группы В и другие, а также микроэлементы, среди которых алюминий, ванадий, железо, кальций. Прополис содержит коричный спирт, дубильные вещества, хризин, галагин и т. д. *Лечебные свойства:* антимикробные и биостимулирующее. Ни один из продуктов пчеловодства не может соперничать с прополисом в способности противостоять росту микроорганизмов.

*Перга сушёная -* собранная пчелами с цветущих растений и плотно законсервированная (залитая медом) в сотах пыльца. Под влиянием ферментов пчелиной слюны, меда и бактерий в залитой медом пыльце происходит ряд биохимических превращений, в результате которых изменяется качественный состав пыльцы, ее свойства, – она превращается в пергу.

Состав: белки, жиры и углеводы, витамины А, С,Р,Е,В1,В2,В6,В12; микроэлементы: барий, ванадий, вольфрам, железо, золото, иридий, кальций, кадмий, кобальт, кремний, магний, медь, молибден, мышьяк, серебро, фосфор, хлор, цинк, стронций, фолиевая и пантотеновая кислота и аминокислоты: аргинин, гистидин, изолейцин, фенилаланин, триптофан, валин.

*Маточное молочко* – секрет выделяемых глоточной и верхнечелюстной железами молодых рабочих пчел для кормления развивающихся маточных личинок. Оно представляет собой биологически активный продукт пчеловодства, отличающийся целым рядом целебных свойств и широко используемый в медицине, косметике и пищевой промышленности.

*Пчелиный яд – сырец -* лекарственные формы, созданные на основе пчелиного яда, находят всё большее применение при лечении ряда заболеваний. В связи с этим спрос на него резко возрос.

В научно – исследовательском институте пчеловодства разработана научно обоснованная технология получения пчелиного яда-сырца на пасеках. Используя эту технологию, за разовую стимуляцию можно получить в среднем 700мг высококачественного пчелиного яда-сырца от одной семьи, а от сильной – до 1,5мг

## 1.4. Районы пчеловодства

В районах с короткой (2-3 месяца) зимой пчелиные семьи успешно перезимовывают на воле при условии, что безоблётный период длится не более 60 дней. В этом случае ульи с семьями пчёл оставляют без наружного утепления (южные районы России, Ставропольский край), размещая их в местах, защищённых от ветра, и устраивают для них искусственную защиту.

В районах с устойчивым снежным покровом и сильными морозами (Кировская область и Башкирия) пчелиные семьи среднерусской породы также успешно перезимовывают на воле. В этой зоне гнездо тщательно утепляют моховыми подушками, а ульи засыпают снегом. Снег обеспечивает достаточно стабильную, без резких колебаний температур теплопроводность снега, особенно рыхлого, очень мала, поэтому он хорошо защищает пчёл от холода.

В районах с продолжительной зимой (5 месяцев и более) и недостаточным снежным покровом, такие как Сибирь, Урал, пчелиные семьи зимостойких пород успешно зимуют на воле при утеплении ульев снаружи (сеном, соломой, сухими листьями и др.).

Во многих районах с холодным климатом и неустойчивым снежным покровом, такие как Воронежская область, с успехом проводят зимовку пчёл в кожухах.

## 1.5 Классификация меда

*Цветочный мед.* Это мед, полученный из нектара цветов. Характер веществ (особенно ароматических) в нектаре цветов различен. Поэтому и мед получается различным по вкусу, цвету, аромату. Различают: цветочный полифлерный (собранный с цветов нескольких видов растений), и монофлерный (собранный преимущественно с цветов одного вида). Монофлерный мед носит название того растения, с которого собран нектар; липовый, акациевый, вересковый, подсолнечниковый, гречишный и др.

*Искусственный мед.*

Готовят из сахара без участия пчелы. Он представляет собой сиропообразный продукт, получаемый в результате нагревания раствора сахарозы с пищевыми кислотами с последующим добавлением медовой эссенции или натурального меда. По калорийности искусственный мед близок к натуральному, но пищевая ценность его ниже, так как в нем отсутствуют витамины, ферменты, антимикробные и другие биологически активные вещества.

*Падевый мед.* Получается в результате переработки пчелами пади и медвяной росы собираемой с листьев растений дуба, березы, клена, тополя, липы. Он менее приятен на вкус и пищевая ценность его меньше.

По способу обработки.

*Сотовый*: в запечатанных сотах, разновидностями которого являются мед секционный (небольшие части сотового меда, заключенные рамки) и мед кусковой, полученный разрезанием сот на куски и представляющий собой смесь кусков запечатанных сот и вытекшего меда;

*Центробежный* – отделенный от сот с помощью медогонок (центрифуг).

**1.6 Определение натуральности мёда**

Иногда при покупке мёда возникают сомнения в его натуральности и качестве. В ряде случаев, чтобы продать некачественный мёд и заработать на этом, в него добавляют различные примеси. Чаще всего это падевый мёд, вода, фруктовые соки, крахмальная, свекловичная или кукурузная патока, сахарный сироп, инвертированный сахар, сахарин и крахмал. Встречаются и такие случаи, когда в качестве добавки используют мел и песок.

Нет нужды говорить, что фальсифицированный мёд имеет низкое качество, а иногда совсем не пригоден ни в качестве продукта питания, ни тем более в качестве лекарственного средства.

Чтобы не ошибиться при покупке мёда, необходимо знать некоторые способы и признаки, помогающие определить его натуральность и наличие примесей.

- вкус натурального мёда сладкий, немного терпкий, но приятный, должен вызывать лёгкое раздражение слизистой оболочки рта;

- доброкачественный мёд имеет приятный своеобразный аромат, который можно усилить, слегка подогрев его на водяной бане;

- жидким и слабовязким бывает свежевыкачанный мёд, который начинает кристаллизоваться спустя 1-2месяца;

- если в результате хранения мёд расслаивается образованием двух слоёв разной консистенции (снизу засахаренный слой, сверху сиропоподобный), то это означает, что мёд недостаточно вызрел и содержит излишнее количество влаги. Такой мёд нельзя длительно хранить, потому что он может быстро закиснуть;

- доброкачественный зрелый мёд кристаллизуется плотно и равномерно;

- мёд может быть прозрачным и бесцветным (клеверный и акациевый), светло – янтарным, (липовый), янтарным (подсолнечниковый), тёмно – янтарным (гречишный), тёмным (падевый).

О фальсификации меда свидетельствует окрашивание 30%-ного водного раствора меда при добавлении к нему нескольких капель йода или раствора люголя в синий цвет, который говорит о примеси крахмала или муки. Эти продукты иногда добавляют, чтобы имитировать кристаллизацию.

Добавление желатина (фальсификация вязкости) выявляют закапыванием в 30%-ный водный раствор меда 5-10 капель раствора танина 5%-ной концентрации. При этом образуются белые хлопья.

Чтобы избежать покупки пьяного меда (он встречается в районах Кавказа), следует помнить, что на вид он практически не отличается от доброкачественного, но имеет слабый аромат, в котором чувствуется запах пережженного сахара. Для обезвреживания такой мед подвергают кипячению в условиях давления 60- 70 мм рт. столба, температура при этом должна быть 45-50С;

Примесь падевого меда в цветочном определяют с помощью специальной пробы. Для этого растворяют мед (1:1) в дистиллированной воде, добавляют 96%-ный очищенный спиртректификат (6 частей). Если при этом наблюдается помутнение раствора, значит, в цветочном меде присутствует падевый.

Для обнаружения примеси песка пробу, взятую со дна сосуда, растворяют в воде в пропорции 1: 5 или 1: 2 (раствор нефальсифицированного меда должен быть слегка мутным). После этого песок или другие механические примеси выпадают в осадок; Примесь мела обнаруживают добавлением к пробе уксуса или кислоты. При этом можно наблюдать вспенивание меда.

С точностью отличить цветочный мед от того, в который добавлен сахар, можно только с помощью экспертизы в лабораторных условиях. Но следует отметить, что у сахарного меда кристаллизация слабая, мелкозернистая, иногда она не наступает совсем. Он чаще имеет беловатый оттенок, почти не имеет цветного аромата, часто пахнет старыми сотами. Вкус такого меда не имеет терпкости, консистенция отличается клейкостью. Сахарный мед не хранится, быстро закисает и совершенно лишен лечебных свойств.

**Глава 2. Организация продажи натурального меда**

**2.1 Приемка по количеству**

Особенности приемки товаров по количеству зависят от способа доставки и упаковки товаров.

Окончательным местом приемки товаров по количеству при централизованной доставке является склад магазина, при децентрализованной- склад поставщика.

Приемка товаров по количеству заключается в сверке фактически поступившего товара с количеством, указанным в сопроводительных документах – накладных, счетах-фактурах, товарно-транспортных накладных и другие. Товары поступают в таре, открытой таре и без тары. Товары, поступившие в исправной таре, принимаются по весу брутто и количеству товарных мест. Если товар поступил в поврежденной таре, то он принимается по весу нетто и количеству товарных единиц в момент поступления.

Товар, поступивший без тары или в открытой таре, принимается в момент поступления по весу нетто и количеству товарных единиц. Окончательные сроки приемки скоропортящихся товаров – 24 часа, всех остальных – 10 дней. Количество поступивших товаров определяют в тех же единицах измерения, что указаны в сопроводительных документах.

Масса нетто проверяется в порядке, установленном стандартами, техническими условиями и иными обязательными для сторон правилами. Массу тары определяют одновременно с массой нетто товара. Результат проверки оформляется актом. Акт о завесе тары должен составлять в срок не позднее 10 дней с момента освобождения тары от товара, а для тары из-под влажных товаров – немедленно после ее освобождения.

Если в процессе приемки выявлена недостача, то, приемка товара приостанавливается. Ему обеспечивается сохранность, количественная и качественная, а также принимаются меры по предотвращению смешивания этого товара с однородным. О выявленной недостаче составляется акт, который подписывают лица, участвующие в приемке. Для участия в окончательной приемке товаров по количеству и составления двухстороннего акта приглашаются представители поставщика.

Вызов представителю поставщика направляется телеграммой или телефонограммой не позднее 24 часов. Представитель одногороднего поставщика должен явится не позднее чем на следующий день. Представитель иногороднего поставщика обязан явится не позднее чем в трехдневный срок после получения вызова, не считая времени проезда, если иной срок не предусмотрен договором.

В случае неявки представителя поставщика в установленные сроки, а также в случаях, когда его вызов не обязателен, дальнейшая приемка проводится с участием представителя общественности организации, который выделяется решением профсоюзного комитета.

Представителями общественности не могут быть руководители магазинов или их заместители, материально ответственные лица, бухгалтеры, товароведы, работники юридической службы, а также лица, работа которых связана с учетом, хранением, приемкой и отпуском материальных ценностей. По результатам окончательной приемки составляется акт. В нем указывают количество недостающих товаров, их стоимость, наименование, номер транспортного документа или счета-фактуры и другие сведения.

Акт оформляется в соответствии с установленной формой. К нему прилагаются копии сопроводительных документов, документ, удостоверяющий полномочия выделенного для участия в приемке представителя и другие материалы, предусмотренные правилами приемки.

Если при приемке выявляются излишки, также составляется акт. В акте приемки товаров по качеству фиксируются только факты, установленные комиссией в процессе приемки. Приемка товаров должна вестись без перерыва. Если возникает необходимость в перерыве по уважительным причинам, то об этом делается запись в акте.

**2.2 Приемка по качеству**

Одной из основных задач розничных торговых предприятий является предложение потребителям товаров высокого качества. Исходя из этого в настоящее время особенно повышается роль приемки товаров по качеству.. Окончательным местом приемки товаров по качеству является склад конечного получателя розничного торгового предприятия.

Приемка по качеству считается проведенной своевременно, если она окончательна в установленные сроки. Товары по качеству принимаются в соответствии со стандартами, техническими условиями, договорами и другими обязательными для сторон правилами, а также по сопроводительным документам, удостоверяющим качество поставляемых товаров (сертификат соответствия, гигиенический сертификат, удостоверение о качестве и другие).

Отсутствие указанных сопроводительных документов не является основанием приостановления приемки. В этом случае составляется акт о фактическом качестве поступивших товаров с указанием отсутствующих документов.

При обнаружении несоответствия качества, маркировки поступивших товаров или тары требования стандартов технических условий либо данным, указанным в маркировке или сопроводительных документах, удостоверяющих качество товаров, магазин обязан обеспечить хранение товаров ненадлежащего качества в условиях, предотвращающих смешение этих товаров с другими однородными и не допускающих снижения их качества, и составить первичный акт.

Для продолжения приемки и составления двухстороннего акта вызывается представитель поставщика (изготовителя). Вызов направляется телеграммой, телефонограммой не позднее 24 часов. Представитель одногороднего поставщика должен явится не позднее, чем на следующий день. Представитель иногороднего поставщика обязан прибыть в течение 3 суток, не считая времени проезда.

При неявке представителя поставщика в установленные сроки и в тех случаях, когда вызов представителя иногороднего поставщика не обязателен, в приемке товаров по качеству могут принять участие:

- компетентный представитель незаинтересованной организации;

- компетентный представитель общественности магазина.

Приемка товаров по качеству в магазине может быть односторонней, если поставщик дал на это согласие. Проверка качества может также осуществляться в присутствии представителей государственных органов по качеству. Лица, принимающие участие в приемке товаров по качеству, должны строго соблюдать правила приемки товаров и подтверждать своей подписью только те факты, которые были установлены в их присутствии.

Способы проверки качества товаров предусматриваются специальными нормативными документами и определяются специфическими особенностями товаров. Качество большинства продовольственных товаров определяется органолептическим методом, т. е. с использованием органов чувств человека – обоняния, осязания, зрения и другие.

В отдельных случаях для определения качества товаров используется лабораторный метод. Магазин имеет право независимо от проверки качества товаров, осуществляемой им в указанные сроки, актировать производственные недостатки, если они будут обнаружены в процессе хранения, подготовки товаров к продаже или продаже в течение четырех месяцев после получения товара.

Акт о скрытых недостатках товаров составляется в течение пяти дней с момента обнаружения, но не позднее 4 месяцев с момента поступления товаров на склад магазина Акт о приемке товаров по качеству должен содержать следующие сведения:

- время и место составления акта, наименование получателя товара, фамилии и должности лиц, принимающих участие в приемке;

- наименование поставщика товара;

- номер и дату сопроводительного документа, дату поступления товаров на склад магазина; количество мест и массу товаров, а также количество и номер мест, из которых отбирались пробы товаров при выборочной приемке;

- дату и номер телеграммы или телефонограммы о вызове представителя поставщика или отметку о том, что вызов представителя поставщика непредусмотрен;

- дату и номер договора на поставку товаров;

- условия хранения товаров на складе магазина до составления акта;

- техническое состояние тары и упаковки в момент осмотра товаров, содержание маркировки;

- номер стандартов, по которым проверялось качество;

- заключение о характере дефектов, выявленных в товарах, и о причинах их возникновения и другие.

В акт вносятся и другие данные, которые, по мнению лиц, участвующих в приемке, необходимо указать для подтверждения несоответствия качества товаров. Акт подписывается всеми лицами, принимающими участие в приемке товаров по качеству. Лицо, не согласное с содержанием акта, обязано подписать его с изложением своего мнения.

К акту прилагаются следующие документы:

- документы, удостоверяющие качество товара;

- упаковочные ярлыки из тарных мест, в которых установлено ненадлежащее качество товара;

- транспортный документ;

- документ, удостоверяющий полномочия представителя, выделенного для участия в приемке;

- акт отбора проб и заключение по результатам анализа отобранных проб;

- другие документы о возможных причинах порчи или ухудшения качества товара.

Мед натуральный на сорта не делят .Аромат его должен быть естественным, приятным, слабым или сильным, без посторонних запахов. Консистенция меда густая, прозрачная или закристаллизованная, не допускается расслаивание. Цвет в зависимости от вида меда – от белого с янтарным оттенком до темно – коричневого. Вкус сладкий, приятный, без посторонних привкусов. Содержание воды – не более 21 %, восстанавливающих сахоров ( глюкозы, фруктозы) –не менее 79 (пересчетена сухое вещество). Диастазное число характеризующее активность ферментов должно быть не менее 5 мл 1% крахмала на 1 грамм безводного вещества (диастаза – фермент гидролизующий крахмал). Большинство сортов цветочного меда имеют диастазное число выше 10, высококачественный мед с диастазным числом – 28 забродивший и закисший, с посторонними примесями, вкусом и запахом. Мед с диастазным числом – 50 считается забродившим.

Баночный мед промышленного производства остается жидким вне зависимости от сезона, это натуральный мед, но его пропускают через специальные фильтры, которые задерживают зародышевые кристаллы, способствующие засахариванию.

**2.3 Используемое оборудование**

**Весы электронные CASLP версия 15**

Весы электронные предназначены для использования в предприятиях торговли и общественного питания. Весы обладают следующими основными функциями: 54 клавиши цены позволяют вызвать из памяти весов часто используемую информацию. Весы этой серии ускоряют и упрощают выполнение различных функций.

Весы могут использоваться для распечатки этикеток со штрих-кодом или без него, а также в качестве счетных весов (суммирование стоимости покупки из весовых и штучных товаров). Предусмотрена стыковка с компьютером. Программируемая информация о товаре: наименование товара, цена, срок хранения, вес товара, номер и код, вид товара, групповой код, дополнительные сообщения. Число клавиш цен-54.

Весы используются для учета товаров в магазине, предусмотрено подведение итогов продажи по различным товарам и по всем вместе. Весы определяют массу и стоимость весового товара, распечатка этикетки с данными о товаре, в ручном или автоматическом режиме. Прямая и адресная память для хранения данных о товаре. Расчет сдачи, подведение итогов продаж товаров за день, по каждому виду товара на дисплее или в распечатанном виде. Компенсация веса тары из диапазона взвешивания, автоматическая калибровка коэффициента усиления и автоматическая установка нуля.

**Технические данные**

Пределы взвешивания- от 0,1 кг до 15 кг.

Тарокомпенсатор от 0 до 5кг 990 гр

Тип печати – принтер с термоголовкой.

Индикатор дисплея – «СТОИМОСТЬ», «ВЕС», «ЦЕНА».

У «СТОИМОСТИ»- 7 знаков, у «ВЕСА»- 5, у «ЦНЫ»- 6.

Тип дисплея – светодиодный.

Указатель дисплея – Нуль, Тара, Запись, Авто, Двигать.

Диапазон рабочих температур -10+40 С.

Емкость рулона этикеток (в зависимости от их размера) – от 400 до 1000 шт.

Емкость памяти весов – 200 сообщений и 600 номеров товара.

Пределы взвешивания – от 0,1 кг до 15 кг.

Дискретность показаний – 5.

**Функции переключателей режимов**

Переключатель PGM/REG/ACC режима работы весов.

PGM-режим программирования

REG-режим продажи товаров

ACC- режим распечатки итогов за день.

Переключатель STOP/MANUAL/AUTO режима работы принтера:

STOP- принтер отключения, реже если нажать клавишу PRT/\*

MANUAL – печать и выдача этикетки производится при нажатии клавиши PRT/\*

AUTO- если данные о товаре вызывались из памяти по номеру товара или с использованием клавиши цены, то после взвешивания печать и выдача этикетки осуществляются автоматически.

После нажатия любой из клавиш раздается звуковой сигнал.

**Указатели дисплея**

При работе весов в нижней части индикаторов высвечиваются световые треугольники, называемые указателями дисплея.

«НУЛЬ» - (на индикаторе «ВЕС») указывает на нулевой вес. Если на платформе находится груз, указатель гаснет.

«ТАРА» - (на индикаторе «ВЕС») включен в режиме выборки веса тары из диапазона взвешивания.

«ЗАПИСЬ» - (индикаторе «ЦЕНА») если цена товара и вес его тары стираются автоматически при переходе к продаже следующего товара, указать включен, если эти параметры сохранятся – выключен. «АВТО» -(на индикаторе «ЦЕНА») включен в автоматическом режиме работы принтера.

«ДВИГАТЬ» -(на индикаторе «ЦЕНА») включен при наборе прописных букв на этикетке, выключен – при наборе строчных.

**Подготовка к работе**

1.Перед включением весов платформа должна быть пустой.

2.Установите весы по уровню.

3.Весы включаются в сеть 220 В.

**Включение весов**

1.Вставить вилку сетевого шнура в сеть и включить тумблер включения

2.При этом весы проходят тестирование с последовательным перебором на всех разряд индикаторов цифр от 0 дт9.

3.После завершения теста раздается звуковой сигнал.

4.Установить переключатель режима работы в положение РЕГ.

5.Установка нулевых значений. В случае дрейфа показаний на индикаторе «ВЕС» по какой-либо причине при пустой платформе нажмите клавишу «ЗЕРО». Указатель «НУЛЬ» на этом индикаторе включится.

**ЭЛЕКТРОННАЯ КАССОВАЯ МАШИНА ЗИХ-ГОЛД -260Ф**

Кассовая машина многосчетчикавая, емкость секционных регистров 9 знаков.

Кассовая машина имеет:

1.Фискальную память (с возможностью записи в нее не менее 1550 ежедневных итогов). Начиная с 30 записи до конца ресурса фискальной памяти, в ежедневном отчете будет печататься сообщение: « фискальная память почти заполнена, осталось «N», где N – количество оставшихся до заполнения ежедневных записей;

2.Двухслойную бумагу; контрольная лента является копией чековой, ширина 57,5 мм;

3.Автоматическое отслеживание времени в 24-часовом формате и даты, выводом этих данных на ленту.

Кассовая машина позволяет:

1.Работать 4 кассирам (с программируемыми секретными кодами);

2.Программировать %-ные скидки, надбавки;

3.Проводить «многочековые» операции;

4.Проводить операции аннулирования и возврата покупок;

5.Работать в режиме калькулятор;

6.Использовать электроуправляемый денежный ящик;

7.Использовать ее в магазинах самообслуживания, а также в магазинах с традиционной формой продажи товаров.

Кассовая машина выполняет следующие операции:

1. Подсчитывает выручку по секциям, по кассе в целом, сумму одного покупателя, сумму сдачи, стоимость весового и штучного товаров;
2. Печатает на чековой контрольной ленте клише, время, дату, номер кассового аппарата, порядковый номер чека, номер секции, стоимость товара, взнос покупателя, сдачу, аннулируемые суммы, суммы возврата, величину и сумму %-ной скидки и надбавки;
3. Учитывает все проводимые суммы в секционных и кассовых регистрах;

4. Может производить расчет за наличные, в кредит, чеков

Кассовая машина состоит из основных узлов:

1.Устройство ввода информации.

2.Устройство индикации.

3.Оперативно-запоминающее устройство.

4.Печатающее устройство.

5.Замок режимов и ключи.

6.Кожух.

7.Денежный ящик.

8.Электропривод.

9.Тумблер.

**Устройство ввода информации**

ПРОТЯЖКА – транспортировка ленты.

ВОЗВРАТ – возврат товара.

СТОРНО – аннулирование.

\*/НЕТ ПРОДАЖ – открывается денежный ящик.

х/ВРЕМЯ – умножение, высвечивается время вне продажи.

.- используется для набора весового товара.

от 0 до 9 – клавиши для набора цен.

от 0 до 8 – секционные клавиши.

%1 и %2 – процентные скидки, надбавки.

ОПЛАТА СЧЕТА – внесение денег в кассу.

(-) – операция денежного вычета ( уценка товаров).

КРЕДИТ – оплата в кредит.

КОД ПЛУ – используется для ввода номера товара с твердой ценой (может быть запрограммировано до 339 кодов).

ВЫПЛАТА – выдано из кассы.

КАССИР – используется для ввода секретного кода кассира; для регистрации раздельных чеков.

ПОД ИТОГ – промежуточная сумма.

НАЛИЧНЫЕ – используется для завершения кассовых операций при оплате наличными.

**Устройство индикации**

Кассовая машина имеет два девятиразрядных индикатора: один для кассира и вращающийся – для покупателя.

В процессе работы на индикаторе высвечиваются номера секций, только цены и итоговые суммы, кроме этого высвечиваются:

НБ – нет бумаги.

ПАР – что означает необходимость введения четырехзначного пароля кассира.

Печатающее устройство состоит: из бобины двойной ленты шириной 57,5 мм; катушки для намотки контрольной и красящей лент ( лента может быть 2 – цветной ).

В случае, если рулон бумаги не установлен на свое место, раздается прерывистый звуковой сигнал.

**Замок режимов**

Z – режим отчетов с гашением.

Х – режим показания (отчет без гашения).

РЕГ – режим «касса».

ПРОГ – режим «программ».

**Ключи:**

REG – диапазон действия от ВЫКЛ до РЕГ.

X - диапазон действия от ВЫКЛ до Х

Z - диапазон действия от ВЫКЛ до Z

PRG – диапазон действия от ВЫКЛ до ПРОГ.

Денежный ящик – электроуправляемый, а также может быть открыт вручную с помощью рычага, находящегося на поддоне кассы.

**Режим «касса»**

1.Регистрация цены в секцию осуществляется двумя способами:

а) Без сдачи: сумма – секция – НАЛИЧНЫЕ

б) С подсчетом сдачи: сумма – секция – ПОД ИТОГ – ВЗНОС ПОКУПАТЕЛЯ – НАЛИЧНЫЕ

2. Регистрация штучного товара: количество (от 1 до 99) – х /ВРЕМЯ – цена за одну штуку – секция.

3. Повтор продаж: сумма – секция – секция – секция –

4. Регистрация весового товара ( например 250г): 0 \ 25 х \ВРЕМЯ цена за 1 кг – секция.

5. Регистрация раздельных чеков: сумма – секция – кассир.

6. Аннулирование:

а) Последней регистрации: сумма – секция – СТОРНО

б) Предыдущей регистрации: сумма – секция – СУММА – СТОРНО – секция.

7. Операция возврата товаров: сумма – секция – ВОЗВРАТ – СУММА – секция.

8. Выплата из кассы: сумма выплаты – ВЫПЛАТА.

9. Режим калькулятора: Работая в режиме «РЕГ», кассир может перевести к/а в режим калькулятора, для этого нужно нажать: 0 – х/ВРЕМЯ

Далее по правилам работы с калькулятором можно производить следующие арифметические действия с числами на цифровом поле:

%1 – умножение

ОПЛ СЧЕТА – деление

(-) – вычитание

КРЕДИТ – сложение

НАЛИЧНЫЕ – итог

Выход из режима калькулятора – клавиша х/ВРЕМЯ.

10.Проведение отчетов. Возможно проведение отчетов без обнуления итоговых регистров и счетчиков и с обнулением. В обоих случаях печатаемые отчеты идентичны, но производятся в разных положениях замка режимов. В положении Х – без обнуления, в положении Z – с обнулением.

11. Отчет кассира (без гашения) ключ «Х» в режиме Х:

4 – НАЛИЧНЫЕ.

12. Дневной кассовый отчет: 1 – НАЛИЧНЫЕ.

13. Отчет с гашением ключ «Z» в положении «Z»: 1 – НАЛИЧНЫЕ. В дополнение к вышеназванным могут быть проведены следующие дополнительные, индивидуальные отчеты:

14. Отчеты по секциям: ключ «Х» в положении «Х»: Нажать все секционные клавиши и клавишу ПОД ИТОГ.

15. Индивидуальный отчет по кассирам: ключ «Х» в положении «Х»: Номер кассира – КАССИР – ПОД ИТОГ.

**Счетный инвентарь** необходим при расчете с покупателями. К нему относятся: губочницы для кассиров (используются при подсчете денег), монетницы различных видов используются для получения денег от покупателей и выдачи им сдачи, счеты конторские или торговые (различаются размерами), мини – ЭВМ (микрокалькуляторы), наколки для чеков, доплатные кассы (изготавливаются из пластмассы и пломбируются).

**Инвентарь для хранения рабочего запаса товаров.**

В качестве емкости для хранения рабочего запаса товаров используется, в основном, инвентарная тара, в которой товар поступает в магазин: фляги алюминиевые, стеклянная, контейнеры.

**Вспомогательный инвентарь** включает насос для перекачки жидкости, лестницы-стремянки, пломбиры и пломбы пластмассовые, мусаты для правки ножей (представляют собой круглый, металлический стержень из твердой инструментальной стали с деревянной ручкой), корзины и тележки для покупателей.

**Санитарно-гигиенический инвентарь** необходим для уборки помещений и поддержания в них чистоты и порядка. К нему относят мусоросборники обыкновенные и педальные, баки для пищевых отходов, урны для мусора, корзины для бумаг, пепельницы, совки для сбора мусора, ведра оцинкованные, щетки, сметки, окономойки-стеномойки, швабры, тряпкодержатели, веники и т. п.

**Противопожарный инвентарь** включает огнетушители, ящики с песком, бочки с водой и противопожарные щиты с набором инструментов.

**2.4 Санитарные требования**

Санитарные правила определяют санитарные требования к территории, устройству магазинов, торгово-технологическому оборудованию, инвентарю, содержанию продовольственных магазинов, а также продаже сельхозсырья и пищевых продуктов.

Особые санитарные правила – СанПиН 2.3.5-021-94 – установлены для предприятий продовольственной торговли, в соответствии с которыми они должны быть оснащены необходимым торгово-технологическим и холодильным оборудованием. Торговое оборудование, инвентарь и тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

Торговый и весовой инвентарь должен быть изготовлен из нержавеющих, легко моющихся материалов и содержатся в чистоте. Товар должен храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях. Приспособления для выкладки и хранения товаров должны иметь гладкую поверхность, легко поддающуюся мойке. Высота стилажей и поддонов должна быть не менее 15 см от пола.

При укладке товаров на хранение в складские помещения, охлаждаемые камеры необходимо соблюдать товарное соседство, сроки хранения, контролировать качество.

Реализации подлежат только доброкачественные товары. При обнаружении некачественных товаров продавец должен доложить об этом администрации и убрать из торгового зала. Ответственность за реализацию покупателю недоброкачественных товаров несет продавец.

Санитарными правилами запрещается взвешивание пищевых продуктов на весах без упаковочного материала. Раз в месяц на всех предприятиях продовольственной торговли устанавливается санитарный день для проведения уборки и дезинфекции помещений, оборудования и инвентаря. Он проводится в соответствии с графиком и по мере загрязнения.

Начинается с прилегающей территории с уборки не реже одного раза в день, а по необходимости чаще (листопад, снегопад ).

В зимний период делается подсыпка песочно-солевой смесью. В летний период полив территории.

Торговые предприятия должны пользоваться мусорными контейнерами, индивидуальными или общего пользования, которые должны находится не ближе 80 метров, и регулярно обрабатываются дезинфецирующими средствами (сухая хлорка).

Уборка витражей делается 2 раза в год весной после таяния снега и осенью после первых заморозков, и по мере загрязнения.

В торговом зале уборка делается 2 раза в день, если есть загрязненные места, убираются, не, замедлительно.

Уборка подсобных помещений производится один раз в день.

**Требования к инвентарю**

1. Весь инвентарь маркируется и должен соответствовать той, продукции которой предназначен (хлеб, сыр, рыба).
2. Должен быть набор инвентаря.
3. Обработка инвентаря и оборудования дезинфицирующими растворами один раз в неделю или по мере необходимости.
4. Хранение инвентаря специально отведенных, помещениях или на отдельных полочках.

Лица, поступающие на работу и работающие на предприятиях, должны подвергаться в установленном порядке медицинским осмотрам. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которой отмечаются результаты всех медицинских осмотров.

В этой книжке должны быть:

-фотография;

-сделаны записи;

-фамилия, имя, отчество;

-дата рождения;

-место жительства;

-место работы;

-должность;

-организация, в которой человек работает;

-результаты анализов;

Флюроаграфия – 1 раз в год (обследование на туберкулез), кровь на РV – резус фактор ,( анализ крови на венерические заболивания ) 2 раза в год, бак анализ (на яйце глист) обязательно при поступлении на работу и каждый год, врач дермовенеролог каждый квартал 4 раза в год, терапевт 4 раза в год, сантехминимум 1 раз в 2 года.

Санитарная книжка находится у руководителя предприятия.

Личная гигиена.

-приходить на работу в чистой одежде и обуви;

-оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

-коротко стричь ногти;

-перед началом работы, подбирать волосы под колпак, косынку или надевать специальную сеточку для волос;

-при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим;

-при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

-сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

-запрещается пользоваться кремом для рук;

-удобная обувь ( но не резиновые сланцы);

-не кричащий макияж (не яркий).

Большое значение для обеспечения надлежащего санитарного состояния помещений продовольственных магазинов, оборудования, инвентаря имеет дезинфекция, т. е. мероприятия, направленные на уничтожение микробов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование и % | назначение | Способ приготовления |
| рабочий | Для обработки полов, стен, дверей | 1 л раствора на 10 л воды |
| 5% | Для обработки раковин, унитазов, умывальников | 5 л на 10 л воды |
| 2% | Для дезинфекции и обработки инвентаря | 2 л на 10 л воды |
| 0.5% | Для обработки оборудования | 0.5 л на 10 л воды |
| 0.2% | Для обработки столовой посуды | 0.2 л на 10 л воды |
| исходный | Для обработки контейнеров, мусорных корзин, и гашения санитарного брака, тара которая не вступит в контакт с раствором | 1 кг хлорной извести на 10 л воды в емкость, защищенную от солнца для настаивания не менее 24 часов, затем сливается без осадка и может быть использовано не более 10 дней. Каждые 10 дней обновляется и наносится маркировка. |
| Хлоромин Б 0.2 % | Для обработки столовой посуды | 20 гр. на 1 л воды 1 столовая ложка |
| 0.5% | Дезинфекция помещений и оборудования | 50 гр. на 10 л воды (2.5 столовой ложки) |
| Гипохлорид кальция 0.1% | Дезинфекция столовой посуды | 10 гр. на 10 л воды ( 1 чайная ложка) |
| 0.5% | Для дезинфекции оборудования и инвентаря | 50 гр. на 10 л воды |

Туалетные комнаты.

Посещение туалетных комнат без санитарной одежды на двери или рядом должен быть крючек или вешалка где должны оставлять санитарную одежду.

Туалетная комната должна состоять из двух частей. При выходе из туалетной комнаты на полу должен лежать дезинфецирующий коврик.

У раковины в обязательном порядке должно быть мыло, дезинфецирующий раствор и сушилка – электро полотенце, бумажные, тканевые.

Не допускаются к работе люди с открытой формой туберкулеза легких, туберкулезной волчанкой, туберкулезом костей, суставов и наличием свищей. К работе на предприятии не допускаются больные брюшным тифом, паратифом, сальмонеллезом, дизентерией, вирусным гепатитом, СПИДом и другими инфекционными заболеваниями (сифилис, острая гонорея и кожные заразные заболевания – чесотка, фавус, стригущий лишай и др.), а также бактерионосители, носители остриц и карликового цепня.

**2.5 Реклама меда в магазине**

Магазин является важным звеном, где можно рекламно-информационными средствами воздействовать на потенциального покупателя и добиться реализации товара.

Основным требованием к информации в магазине является ее оперативность, достоверность, наглядность.

Наиболее эффективным средством рекламы на месте продаж является устная реклама. Личное обаяние подразумевает готовность к общению, направленную на потенциальных покупателей. Это наиболее трудный вид рекламы, так как при личном общении огромную роль играет обаяние продавца, умение вести диалог, знание предмета рекламы.

Превратить процесс убеждения и уговаривания в процесс продажи - и есть основная задача устной рекламы. При этом необходимо монологу продовца придать черты диалога.

Начиная разговор с покупателем, необходимо помнить, что разговор нельзя начинать с фраз, на которые напрашивается ответ «нет». «Вам не нужно новое моющее средство?» - «Нет».

Внутримагазинная рекламная экспозиция должна быть связана с оконными витринами, являться их продолжением, раскрывать свойства продаваемых товаров.

Назначение витрины – информирование потенциального покупателя об ассортименте и качествах товаров, имеющихся в магазине, цене, о новинках, дополнительных видах услуг.

Освещение витрины создает лучшие условия для обозрения товара. Следует шире применять люминесцентные лампы. Помимо общего освещения используют светильники направленного света, рефлекторные лампы, зеркальные отражатели, обеспечивающие изменение направления, характер и окраску светового потока, усиление освещения в различных частях витрины, декоративное освещение.

В основном реклама меда осенью может проводится с дигустацией. Выпускаются различные брошуры, буклеты, листовки, памятки, а также по радио и телевидению.

**2.6. Выкладка меда**

Под выкладкой товаров понимают способ расположения, укладки и показа товаров на оборудовании в торговом зале. Рациональная выкладка товаров дает возможность покупателям осмотреть и выбрать нужный товар с минимальными затратами времени и максимальными для себя удобствами.

Выкладка товаров бывает вертикальной, горизонтальной.

При вертикальной выкладке размещают однородные товары на всех полках данной горки по вертикали.

При горизонтальной выкладке ту или иную группу товаров размещают вдоль полок оборудования, занимая при этом только одну или две полки. Горизонтальную выкладку товаров рекомендуется использовать при демонстрации крупногабаритных товаров и мелких товаров в кассетах.

При размещении товаров на торговом оборудовании следует придерживаться следующих правил:

- Следить за чистотой вокруг оборудования (рядом не должно быть упаковочных коробок , ящиков и т. п.)

- Обеспечить наглядность и информационную доступность ценников.

- Размещать товары лицом к покупателям.

-Под каждый товар отводить не менее 30 см погонной длины полки (человеческий глаз способен отметить изображение предмета если он находится в поле зрения на менее 1/3 секунды; учитывая, что покупатель движется по торговому залу со средней скоростью 1 м/с. обозреваемая единица товара должна размещаться на участке длины полки 33см.)

-Никогда нельзя допускать незаполненного пространства на полках.

-Нельзя использовать оборудование с логотипами одного поставщика для размещения продукции другого поставщика.

- Необходимо следить за ротацией товара, т. е. продукцию с меньшими сроками годности следует помещать на переднем плане, а с более длительными сроками хранения – позади.

- Любой товар должен быть доступен покупателю без помощи продовца.

- Нельзя размещать тяжелые продукты, стекло, консервы на верхних полках.

**2.7 Хранение меда**

Хранят мед в чистых сухих помещениях несколько лет. Мед, содержащий не более 21% воды, хранят при температуре не выше 20С , если влаги содержится больше, то температуру понижают до 10С. Относительная влажность воздуха должна быть не выше 70%. Хранение меда при повышенной влажности ведет к его закисанию. Засахаривание меда не считается дефектом.

**Безопасные условия труда (при продаже меда)**

Для безопасного ведения работ необходимо соблюдать правила:

1. Поверхность пола должна быть ровной и чистой.
2. Место работы должно быть хорошо освещено.
3. Не допускается загромождать рабочую площадь посторонними

предметами и тарой.

1. Должен быть деревянный трапик под ногами продавца.
2. Должен пройти вводный инструктаж, на рабочем месте и переодический.
3. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. 7. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.
4. Проверить наличие необходимого для работы оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента.
5. Подготовить рабочую зону для безопасной работы: освободить проходы, проезды и места складирования грузов и посторонних предметов;
6. Проверить достаточность освещения проходов и мест складирования продуктов, сырья;
7. Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, продуктов, инвентарь, приспособления на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников;

12. Отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

13. Надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств используемого оборудования;

14. Наличие и надежность заземления конвейера и другого оборудования. Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);

15. Наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей ( соединительных муфт, цепных, клиноременных и других передач) и нагревательных поверхностей оборудования;

16. Отсутствие посторонних предметов на ленте конвейера и вокруг оборудования;

17. Состояние полов ( отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых не огражденных люков колодцев на пути перемещения грузов);

18. Наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек-медведок и др.;

19. Исправность инвентаря, приспособлений и инструмента.

20. Содержать рабочую зону в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты и другие.

**Заключение**

Мед использовался человечеством на протяжении веков для сохранения молодости и здоровья.

Пчеловодству гарантировано его дальнейшее процветание как отрасли, производящей ценнейший пищевой продукт, безусловно, природного происхождения, питательные, деликатесные и целебные свойства которого не имеют себе равных.

Принимая во внимание дороговизну, недостаточную эффективность и отрицательные последействия целого ряда лекарственных средств – производных химического синтеза, возрождающийся интерес к апитерапии, нарастающие масштабы медико-биологических исследований и клинических испытаний биологически активных продуктов пчеловодства, можно сделать вывод, что спрос на последние будет возрастать, способствуя дальнейшей интенсификации пчеловодства.

**Список используемой литературы**

1.Генадий Малахов. Целительные Силы, М - 2008, 3 и 4 том.

2. Н. И. Кривцов, В. И. Лебедев, Г. М. Туников. Пчеловодство. – «ПИТЕР», 2007

3. Популярная медицинская энциклопедия. – М, РАН-2005

4. Л. И. Рубцов, В. А. Тимофеева. Основы Организации Торговли Продовольственными Товарами. Ростов-на-Дону «Феникс»2005

5.А. М. Новикова, Т. С. Голубкина, С. А Прокофьева. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Москва 2006

6. Т. Р. Парфентьева, А. А. Петухова. Оборудование торговых предприятий. Москва 2002

7. А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко. Физиология питания, санитария и гигиена. Москва 2005.