

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«ВОЛЖСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ «ВИТТ»)

КУРСОВАЯ РАБОТА

по ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение
сохраняемость товаров

«ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СВЕЖИХ ПЛОДОВ»

Выполнила: студентка гр. 305

Пушайкина Е.В.

Проверила: преподаватель

Миронова С.Г.

г. Волжск, 2016 г.

Актуальность темы

Свежие плоды являются не только частью нашей повседневной жизни, но и основными помощниками в создании крепкого иммунитета благодаря количеству полезных веществ, содержащихся в них.

Цель работы:

Изучить товароведную характеристику, выявить требования, предъявляемые к качеству плодоовощной продукции в целом и оценка качества свежего винограда.

Задачи:

- 1) Изучить научно-публицистическую литературу по выбранной теме;
- 2) Освоить особенности критерий, входящих в товароведческую характеристику;
- 3) Научиться правильно оценивать качество товаров и проводить диагностирование дефектов;
- 4) Ознакомиться с правилами хранения и реализации товара.

Предмет исследования

Товароведная характеристика и особенности оценки качества на примере одной из групп классификации свежих плодов - **виноград.**

Нормативная база

- ✓ ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия»
- ✓ ГОСТ 21715-76 «Айва свежая. Технические условия»
- ✓ ГОСТ 21832-76 «Абрикосы свежие. Технические условия»
- ✓ ГОСТ 16832-71 «Орехи грецкие. Технические условия»
- ✓ [ГОСТ 27573-87](#) «Плоды граната свежие. Технические условия»
- ✓ [ГОСТ 21921-76](#) «Вишня свежая. Технические условия»
- ✓ Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992
- ✓ Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 (ред. от 23.12.2015) «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров»

Химический состав и пищевая ценность

- Количество воды в свежих плодах и овощах – 65-95%
- Содержание минеральных веществ(натрий, калий, кальций, магний, фосфор, кремний, железо, цинк, хром, кобальт, йод и т.д.)в плодах и овощах колеблется от 0,2 до 2%.
- Процентное содержание сахаров в плодах составляет от 2 до 23%, в овощах - от 0,1 до 16,0%.
- Клетчатки в плодах и овощах - 0,3-4%.
- В плодах имеется от 0,2 до 7,0% органических кислот, в овощах - от 0,1 до 1,5%.
- Азотистые вещества содержатся в овощах и плодах в незначительном количестве; больше всего их в бобовых (до 6,5%), в капусте (до 4,8%).
- В большинстве плодов и овощей находится очень мало жиров (0,1-0,5%).

Классификация



Показатели качества плодов и овощей

Общие

Внешний вид (форма, окраска, свежесть, загрязненность)

Размер

Допускаемы отклонения по размерам и качеству

Специфические

Зрелость или спелость

Внутреннестроение

Вкус

Плотность

Недоразвитость или зрелость семян

Результаты исследования свежего винограда

Показатель	Оценка качества		Заключение
	ГОСТ	Факт	
Внешний вид	Грозди целые, характерные для ампелографического сорта ,аккуратно собраны уложены, здоровые, без излишней внешней влажности, ягоды свежие, зрелые, нормально развитые, целые, упругие, чистые	Грозди целые, здоровы, ягоды свежие, зрелые, целые, чистые	Соответствует ГОСТу
Степень зрелости и состояние винограда	Позволяющие выдержать перевозку, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения в удовлетворительном состоянии	Находятся в потребительской степени зрелости. Состояние- ягоды целые, без признаков загнивания, деформации, не раздавленные	Соответствует ГОСТу
Запах и вкус	Характерны для ампелографического сорта, без постороннего запаха и/или привкуса	Без постороннего запаха и привкуса	Соответствует ГОСТу



Заключение:

- В ходе исследования свежего винограда по ГОСТу 53990-2010 «Виноград свежий столовый. Технические условия» выявлена целостность гроздей, цилиндрическая форма, среднего размера; кожица толстая, мякоть плотная; темного цвета, мякоть беловатого цвета, слизистая с ярко выраженным вкусом; химический состав, в особенности концентрация сахара в норме, что соответствует данному виду. К тому же отсутствие примесей и дефектов. В совокупности всех органолептических показателей можно сделать вывод, что образец соответствует требованиям нормативно-технической документации.

Спасибо за внимание!
Ваши вопросы!