

**Курсова робота на тему:
«Організаційна побудова
роздрібної торговельної
мережі кисломолочними
товарами»**

Виконала учениця
групи №20

Загоруй
Марія

Метою даної курсової роботи є оцінка якості кисломолочних товарів в Україні

**Реалізація поставленої мети здійснювалась шляхом
вирішення наступних задач:**

- вивчення характеристик кисломолочних продуктів;

- розгляд технології кисломолочних продуктів;

**- дослідження асортименту кисломолочних продуктів та вимог до
якості;**

- вивчення характеристики ринку кисломолочних продуктів;

- підведення підсумків виконаної роботи;

Асортимент кисломолочних продуктів



Класифікують кисломолочні продукти за:

1. За видом продукту (кисломолочні напої, ацидофільні напої, сметана, сир і сиркові вироби).
2. За видом бродіння (кисломолочне бродіння і змішане бродіння).
3. За технологією виробництва (резервуарні і термостатні, кислотні і сичугові).
4. За призначенням (для загального призначення, дієтичні і лікувально-профілактичні).
5. За видом споживчої упаковки (в плівці, в пляшках, в комбінованій упаковці, в полімерних стаканах та коробочках).
6. За жирністю (знежирені, низько жирні, напівжирні, жирні і високо жирні)

Виробництво кисломолочних продуктів

Виробляють кисломолочні продукти за:

- термостатним;
- резервуарним способами.

За функціональним призначенням приміщення магазину поділяють на такі групи:

1. Торговельні приміщення;

2. Приміщення для приймання, зберігання і підготовки товарів до продажу

3. Підсобні приміщення;

4. Технічні приміщення

5. Адміністративно-побутові приміщення

Викладка кисломолочних продуктів

Викладення товарів - це способи укладення й демонстрації товарів у торговельному залі.

Викладка кисломолочних товарів може здійснюватися різними способами, наприклад:

1. Викладка за товарними групами;

2. Викладка за виробником;

3. Горизонтальна;

4. Вертикальна викладка.

Дякую за увагу!