


Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ


Заведующий кафедрой


 И.В.Кротова
« 03 » 06 2016г.

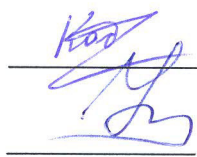
ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

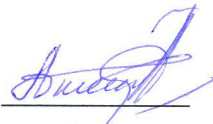
Специальность - 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)»

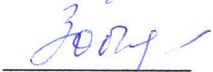
Товароведная оценка качества бараночных изделий разных производителей

Научный руководитель  доцент, канд.с.-х.наук И.А.Зобнина

Выпускник  А.Г.Каблуков

Рецензент  доцент, канд.биол.наук Колпакова Т.В.
КГПУ имени В.А. Астафьева,
кафедра «Теории и методики
медико-биологических основ и БЖ»

Консультант  доцент, канд.экон.наук Н.В.Ананьева

Нормоконтролер  доцент, канд.с.-х.наук И.А. Зобнина

Красноярск 2016

Заявление о согласии выпускника на размещение выпускных квалификационных работ в электронном архиве ФГАОУ ВО СФУ

1 Я, Каблуков Александр Геннадьевич

фамилия, имя, отчество полностью

студент (ка) СФУ ТЭИ

институт/ группа

Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Сибирский федеральный университет» (далее – ФГАОУ ВО СФУ), разрешаю ФГАОУ ВО СФУ безвозмездно воспроизводить и размещать (доводить до всеобщего сведения) написанную мною в рамках выполнения образовательной программы

дипломную работу специалиста

указать выпускную квалификационную работу бакалавра, дипломную работу специалиста, дипломный проект специалиста, магистерскую диссертацию

на тему: Товароведение орудия казосова

бараночных изделий разных производителей

название работы

в открытом доступе на веб-сайте СФУ, таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получить доступ к выпускной квалификационной работе (далее – ВКР) из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на выпускную работу.

2 Я подтверждаю, что выпускная работа написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц.

«20» июня 2016



подпись

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме: Товароведная оценка качества бараночных изделий разных производителей

ВКР содержит страниц, использованных источников.

ТОВАРОВЕДНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, МАРКИРОВКА, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КАЧЕСТВО И СОХРАНЯЕМОСТЬ ПРОДУКЦИИ, ПРИЕМКА ТОВАРОВ, МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ, АНАЛИЗ РОЗНИЧНОЙ ПРОДАЖИ ТОВАРОВ.

Объекты исследования – 10 образцов бараночных изделий.

Целью дипломной работы является оценка качества бараночных изделий разных производителей.

Задачи:

анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов бараночных изделий;

- органолептическая оценка качества бараночных изделий разных производителей;

- определение физико-химических показателей качества бараночных изделий;

- сопоставление результатов экспериментальных исследований с требованиями ГОСТ 32124-2013;

- анализ размещения и выкладки товаров в магазине ООО «Продукты».

По состоянию упаковки и маркировки все исследуемые образцы бараночных изделий соответствует требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

По органолептическим и физико-химическим показателям качества девять исследуемых образцов бараночных изделий соответствуют требованиям ГОСТ 32124-2013 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия» девять образцов: «Семейный бюджет. Бабушкины сказки», «Усольские с маком», «Сибирские» (ОАО «Каравай»); «Сдобные», «Яичные»,; Баранка «Чайная», Баранка «Чайная с маком», Баранки «Яичные», «Ванильное солнце» (ИП Алешин Е.О.). Исследуемый образец – баранки «Молочные» (ПАО «Красноярский хлеб») по состоянию поверхности и вкусу является не стандартным.

Коэффициент эффективности использования торговой площади магазина «Продукты» составил 0,7. Коэффициент установочной площади, который является показателем эффективности размещения оборудования на площади торгового зала составил 0,23.

Определены направления повышения эффективности выкладки и размещения товаров в магазине «Продукты».

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	7
Обзор литературы	9
1.1 Химический состав и пищевая ценность бараночных изделий	9
1.2 Факторы, формирующие качество бараночных изделий	10
1.2.1 Сырье	10
1.2.2 Технология производства	13
1.3 Классификация и ассортимент бараночных изделий	20
1.4 Требования, предъявляемые к качеству и безопасности бараночных изделий	21
1.5 Факторы, сохраняющие качество бараночных изделий	23
1.5.1 Упаковка	23
1.5.2 Условия и сроки хранения	24
Материалы и методы исследований	25
2.1 Объекты исследований	25
2.2 Правила приемки	26
2.3 Методы исследования качества	28
2.3.1 Порядок анализа состояния упаковки и маркировки бараночных изделий	28
2.3.2 Органолептический метод исследования бараночных изделий	30
2.3.3 Физико-химические методы исследования бараночных изделий	31
2.3.3.1 Определение влажности	31
2.3.3.2. Определение кислотности	32
2.3.3.3. Определение набухаемости	33
Результаты экспериментальных исследований и их анализ	35
3.1 Анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов бараночных изделий	35

3.2	Результаты органолептической оценки качества бараночных изделий	41
3.3	Результаты физико-химических показателей качества бараночных изделий	47
	Анализ размещения и выкладки товаров в магазине ООО «Продукты»	50
4.1	Теоретические основы анализа размещения и выкладки товаров	50
4.2	Организационно – экономическая характеристика магазина ООО «Продукты»	56
4.3	Анализ выкладки и размещения продуктов в магазине «Продукты»	71
4.4	Направления повышения эффективности выкладки и размещения товаров в магазине «Продукты»	77
	Заключение	78
	Список использованных источников	82
	ПРИЛОЖЕНИЕ А	86

Введение

Хлебобулочные, в число которых входят и бараночные изделия, относятся к товарам стратегической значимости, а для потребителей являются продуктами первой необходимости и повышенного спроса.

Баранки были родоначальниками всех «хлебных колец». Технологи дают такое определение этому замечательному изобретению валдайских мастеров: изделие из пшеничного теста в виде кольца. Первоначальное название баранки – «обваринок» (обваривать). Тестовые заготовки для баранок обваривают в кипятке, а затем запекают.

Бараночные изделия – русский национальный вид хлебобулочных изделий, к которым относятся баранки, сушки и бублики. Их вырабатывают из муки пшеничной высшего и I сортов.

Изделия имеют форму кольца или овала, образованного жгутом теста круглого сечения с плоской поверхностью на стороне, лежавшей на поду или листе при выпечке [19].

Бараночные изделия являются достаточно специфическим продуктом: они хранятся дольше обычного хлеба, проще его в изготовлении. Изделия обладают высокой калорийностью и усвояемостью, отличаются приятным вкусом привлекательным внешним видом.

Почти весь объем рынка хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении представлен продукцией отечественных производителей. Доля зарубежной продукции составляет чуть более 0,1% рынка. В целом российский рынок хлеба и хлебобулочных изделий в натуральном выражении условно разделяется на два сегмента: сегмент, включающий в себя хлеб из пшеничной, ржаной муки, а также из смеси разных сортов муки, и сегмент хлебобулочных изделий. Доля сегмента хлеба из пшеничной, ржаной муки и из смеси разных сортов составляет чуть более 70%, а доля сегмента хлебобулочных изделий находится на уровне 30% общего объема рынка [25].

На сегодняшний день предприятия розничной торговли активно торгуют бараночными изделиями, что связано хорошим потребительским спросом. Бараночные изделия являются доступными для всех слоев населения.

Представляет интерес качество исследуемой группы хлебобулочных изделий. Поэтому тема дипломной работы актуальна.

Целью дипломной работы является оценка качества бараночных изделий разных производителей.

Для достижения поставленной цели в дипломной работе были поставлены следующие задачи:

- анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов бараночных изделий;
- органолептическая оценка качества бараночных изделий разных производителей;
- определение физико-химических показателей качества бараночных изделий;
- сопоставление результатов экспериментальных исследований с требованиями ГОСТ 32124-2013;
- анализ размещения и выкладки товаров в магазине ООО «Продукты».

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки [Электронный ресурс]: утв.решением Комиссии Таможенного Союза от 16 августа 2011г. №769. – Режим доступа: <http://tsouz.ru>.
2. Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции. [Электронный ресурс]: утв.решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011г. №880.- Режим доступа: <http://tsouz.ru>.
3. Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки. [Электронный ресурс]: утв.решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011г. №881.- Режим доступа: <http://tsouz.ru>.
4. ГОСТ 5670-96. Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности. – Взамен ГОСТ 5670-51, ГОСТ 7128-91 (в части 3.7); введ. 31.07.1997.- Москва: Издательство стандартов, 1997.-5с.
5. ГОСТ 21094-75. Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности. – Введ. 30.06.1976.- Москва: Стандартиформ, 2014.-3с.
6. ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия. – Введ. 01.07.2014. – Москва: Стандартиформ, 2014. – 19 с.
7. ГОСТ Р 51303 – 2009. Торговля. Термины и определения. - Введ. 01.01.2009. – Москва: Издательство стандартов, 2010. – 27с.
8. ГОСТ Р 51304-2011. Услуги торговли. Общие требования. – Взамен ГОСТ Р 51304 – 99; введ. 01.01.2009. – Москва: Издательство стандартов, 2010. – 12 с.

9. ГОСТ Р 51773–2009. Услуги торговли. Классификация предприятий торговли. – Взамен ГОСТ 51773 – 2001; введ. 01.01.2011. – Москва: Стандартинформ, 2010. – 30с.
10. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: [утв. главным гос. санитар. врачом Рос.Федерации 06.11.2001: введ. 01.09. 2002].- Москва: Минздрав России, 2002.- 165с.
11. СанПиН 2.3.2.2401- 08. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продукто: [утв. главным гос. санитар. врачом Рос.Федерации 16.07.08: введ. 01.09. 2008].- Москва: Минздрав России, 2008.- 27с.
- 12.Берман Б. Розничная торговля: стратегический подход / Б.Берман, Д. Эванс. – Москва: Вильямс, 2008. – 414с.
- 13.Бланк И.А. Управление торговым предприятием / И.А. Бланк-Москва: ЭКМОС, 2010. – 416 с.
- 14.Васильев Г.А. Коммерческая деятельность промышленной фирмы: учебник / Г.А. Васильев, Л.В. Осипова. – Москва: Экономическое образование, 2010. – 361с.
- 15.Виноградова С.Н. Организация и технология торговли: учебник/С.Н.Виноградова.- Минск: Высшая школа, 2002.-460с.
- 16.Гончаров П.Г. Организация торговли продовольственными товарами / П.Г. Гончаров. - Москва: Экономика, 2009. – 358с.
- 17.Дашков Л.П. Коммерция и технология торговли / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. - Москва: Маркетинг, 2009.-448 с.
- 18.Дашков Л.П. Предпринимательство и бизнес / Л.П. Дашков, А.И. Данилов, Е.Б. Тютюкина. – Москва: Маркетинг, 2011. – 347с.
- 19.Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под

- ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисейевой. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с.
20. Итоги работы предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности России // Пищевая промышленность.-2015.- №12.- С.3-4.
21. Итоги работы предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности России // Пищевая промышленность.-2016.-№4.- С.3-4.
22. Косолапова Н.В. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров: учеб. пособие/Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – Москва: Академия, 2011. – 213 с.
23. Кругляков Г.Н. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г.Н. Кругляков. - Ростов на Дону: Март, 2010. – 448 с.
24. Матисон В.А. Качество продуктов питания / В.А. Матисон, Арутюнова Н.И. // Пищевая промышленность.- 2016.- №4.- С.50-54.
25. Николаева Т.И. Потребительский рынок и торговля: проблемы развития и регулирования / Т.И. Николаева. - Екатеринбург: Издательство Урал. Гос. Экон. Ун-та , 2009.-230 с.
26. Николаева Т.И. Технология и коммерческая деятельность: учеб. пособие / Т.И. Николаева – Екатеринбург: Издательство Урал. гос. экон. ун-та , 2008.-98с.
27. Николаева Т.И. Торговля потребительскими товарами: проблемы развития и совершенствования / Т.И. Николаева – Екатеринбург: Издательство Урал. гос. экон. ун-та , 2009.-240 с.
28. Новиков О.А. Розничная продажа товаров / О. А. Новиков, Л.А. Мясникова // Современная торговля. - 2012.-№ 12.-С.2-8.
29. Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность / Ф.Г. Панкратов, Т.К. Серегина. – Москва: Маркетинг, 2011. – 412с.
30. Платонов В.Н. Организация торговли / В.Н.Платонов. – Минск: БГЭУ, 2009. – 287с.

- 31.Половцева Ф.П. Коммерческая деятельность: учебник / Ф.П. Половцева. – Москва: Инфра – М, 2009. – 348с.
- 32.Преснякова О.П. Современное состояние пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации / О.П. Преснякова // Пищевая промышленность.- 2012.-№9.- С. 5-6.
- 33.Рамазанов И.А. Мерчандайзинг в розничном торговом бизнесе: учеб.пособие / И.А. Рамазанов. – М.: Деловая литература, 2008. – 299с.
- 34.Савинкин А.Д. Как оптимизировать ассортимент / А.Д. Савинкин //Финансовый директор. – 2011. - № 5. – С. 16 – 22;
- 35.Селиванова Г. Рынок хлебобулочных изделий / Г. Селиванова // Исследования рынков. – 2012. – №2. – С.5-7.
- 36.Снегирева В. Розничный магазин. Управление ассортиментом по товарным категориям / В. Снегирева – Санкт-Петербург.: Питер, 2010. – 416 с.
- 37.Снегирева В.В. Управление развитием торгового ассортимента / В.В. Снегирева, Н.И. Снегирева, Е.Н. Лындина // Маркетинг успеха. - 2011. - № 10. – С. 17 – 20.
- 38.Тулякова Т.В. Пути решения проблем безопасности и качества пищевых продуктов в условиях современной России / Т.В. Тулякова // Пищевая промышленность.- 2012.-№12.- С. 21-23.
- 39.Широкова Л.О. Формирование структурно-механических свойств бараночных изделий на отдельных стадиях технологического процесса / Л.О. Широкова, А.Ю. Веселова // Хлебопродукты.-2016.- №3.- С.56-58.