

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

1 Я, Чукавина Елена Сергеевна

фамилия, имя, отчество полностью

студент (ка) СФУ ТЭИ, группа ТВП-10-1
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

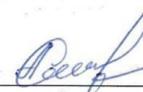
указать выпускную квалификационную работу бакалавра, дипломную работу специалиста, дипломный проект специалиста, магистерскую диссертацию

на тему: Товароведная оценка качества варенных колбас, реализуемых в розничной торговой сети
название работы 2. Красноярск

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.

«04» 06.2016


подпись

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 2016 г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

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

Товароведная оценка качества колбас вареных, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска

Научный руководитель  доцент, канд. биол. наук И.В. Дойко

Выпускник  А.С. Чукавина

Рецензент  врач бактериолог, канд, биол. наук Т.М. Бугакова
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Красноярском крае»

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

Нормоконтролер  И.В. Дойко

Красноярск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	8
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ	9
1. Обзор литературы	9
1.1 Обзор рынка вареных колбас в России.....	9
1.2 Химический состав и пищевая ценность вареных колбас.....	12
1.3 Факторы, формирующие качество вареных колбас	14
1.3.1 Сырье.....	14
1.3.2 Производство вареных колбас.....	16
1.4. Требования, предъявляемые к качеству колбас.....	19
1.5 Классификация и ассортимент колбасных изделий.....	21
1.6. Факторы, сохраняющие качество вареных колбас.....	24
2. Материалы и методы исследования.....	27
2.1 Объекты исследования	27
2.2 Методы исследования.....	30
2.2.1 Порядок анализа состояния упаковки и содержания маркировки.....	30
2.2.2 Органолептические методы оценки качества колбасных изделий.....	32
2.2.3 Физико-химические методы исследования.....	33
3. Результаты исследования	37
3.1 Результаты анализа состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов	37
3.2 Органолептическая оценка качества вареных колбас.....	42
3.3 Физико-химические показатели качества вареных колбас	46
4 Анализ размещения и выкладки товаров в магазине	51

4.1. Сущность размещения и выкладки товаров в магазине	51
4.2. Характеристика методов размещения и выкладки товаров	53
4.3 Методики оценки эффективности размещения и выкладки товаров	60
4.4 Организационно – правовая характеристика ООО «ROSA-маркет»	63
4.5 Экономическая характеристика ООО «ROSA-маркет»	71
4.6 Анализ выкладки товаров в ООО «ROSA-маркет»	76
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	78
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	81

4.1. Сущность размещения и выкладки товаров в магазине	51
4.2. Характеристика методов размещения и выкладки товаров	53
4.3 Методики оценки эффективности размещения и выкладки товаров	60
4.4 Организационно – правовая характеристика ООО «ROSA-маркет»	63
4.5 Экономическая характеристика ООО «ROSA-маркет»	71
4.6 Анализ выкладки товаров в ООО «ROSA-маркет»	76
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	78
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	81

ВВЕДЕНИЕ

Колбасными изделиями являются продукты из мяса, подвергнутого механической и химической обработке с добавлением некоторых других продуктов. Колбасы являются высокоценными продуктами.

Тема данной дипломной работы актуальна, т.к. этот товар стабильно пользуется хорошим спросом и сегодня в продаже имеется огромный выбор колбас, что предоставляет возможность подобрать изделие на любой вкус. Для того чтобы было легче ориентироваться в условиях огромного ассортимента, изделия классифицируют по виду изделия и способу обработки, по виду мяса, по составу сырья, по качеству сырья, по виду оболочки, по рисунку фарша на разрезе и по назначению. По пищевой ценности колбасы также неравноценны. Для проверки качества колбасных изделий проводится их экспертиза, она устанавливает соответствие требованиям стандартов по внешнему виду, консистенции, виду фарша на разрезе, цвету, вкусу и запаху.

Целью дипломной работы является товароведная оценка качества колбас вареных, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска.

В соответствии с поставленной целью, в работе решали следующие задачи:

- анализ состояние упаковки и маркировки исследуемых образцов колбасы;
- органолептическая оценка качества вареных колбас;
- определение физико-химических показателей качества вареных колбас;
- сопоставление полученных результатов с данными нормативной документации;
- анализ размещения и выкладки товаров в магазине ООО «ROSA-маркет».

РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Товароведная оценка качества вареных колбас, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска» содержит 83 страницы текстового документа, 18 таблиц, 10 рисунков, 31 наименование использованных источников.

Вареная колбаса, показатели качества, ассортимент, оценка качества, маркировка, товароведение.

Объект исследования – вареная колбаса.

Целью работы являлась товароведная оценка качества вареных колбас, реализуемых в розничной торговой сети г. Красноярска.

В соответствии с поставленной целью, в работе решали следующие задачи:

- анализ состояния упаковки и маркировки исследуемых образцов колбасы;
- органолептическая оценка качества вареных колбас;
- определение физико-химических показателей качества вареных колбас;
- сопоставление полученных результатов с данными нормативной документации;
- анализ размещения и выкладки товаров в магазине ООО «Rosa-маркет»

Анализ упаковки и маркировки показал, что исследуемые образцы вареных колбас «Докторская», «Телячья», «Говяжья», «Русская», «Столичная», «Чайная», «Любительская», «Свиная», «Закусочная», «Молочная» соответствовали требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».

Все исследуемые образцы вареных колбас «Докторская», «Молочная», «Говяжья», «Русская», «Телячья», «Чайная», «Столичная», «Закусочная», «Свиная», «Любительская» по органолептическим показателям (внешний вид,

консистенция, цвет, запах и вкус) соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196-2011. «Изделия колбасные вареные. Технические условия».

По физико-химическим показателям (массовая доля влаги, содержания поваренной соли, жира, количество нитрита натрия, люминесцентный анализ) исследуемые образцы вареных колбас «Докторская», «Молочная», «Телячья», «Любительская», «Свиная», «Говяжья» отвечали требованиям ГОСТ Р52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия».

Образцы колбас «Чайная», «Столичная», «Закусочная» не отвечали требованиям рецептуры по массовой доле влаги.

Колбаса вареная "Русская" не соответствовала требованиям стандарта, так как в ее составе обнаружен крахмал, не предусмотренный рецептурой и не указанный в маркировке.

Проведенный анализ предприятия розничной торговли-магазин «ROSA-маркет»-позволяет положительно охарактеризовать его работу, так как в динамике за 2014-2015 год отмечается рост чистой прибыли предприятия. Рентабельность конечной деятельности возросла. Данная динамика свидетельствует о повышении эффективности работы магазина.

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

1 Я, Чукавина Елена Сергеевна

фамилия, имя, отчество полностью

студент (ка) СФУ ТЭИ, группа ТВП-10-1
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: Товароведная оценка качества вареных колбас, реализуемых в розничной торговой сети
название работы 2. Красноярск

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.

« 04 » 06. 2016


подпись

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции [Электронный ресурс] : утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года №68.– Режим доступа: <http://gost.ru>
2. ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №881.– Режим доступа: <http://www.gost.ru>
3. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880.– Режим доступа: <http://www.gost.ru>
4. ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки [Электронный ресурс] : Утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №769.– Режим доступа: <http://gost.ru>
5. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – Введ. 01.07.2005. – Москва: Стандартинформ, 2011. – 29 с.
6. ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные. Технические условия.– Введ. 13. 12. 2011.– Москва :Стандартинформ, 2012 – 13с.
7. Васюхин, О. В. Основы ценообразования :учебник / О. В. Васюхин. – Санкт –Петербург : СПбГУ ИТМО, 2010. – 345 с.
8. Дорошев В. И. Введение в теорию маркетинга : учеб.для вузов/ В. И. Дорошев. – Москва : ИНФРА-М, 2000. – 298 с.
9. Дубцов, Г. Г. Товароведение пищевых продуктов:учебник / Г. Г. Дубцов.– Москва. :Академия, 2012. – 264 с.
10. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров./Л.Г.Елисеева-Москва:Международный центр финансово-экономического развития, 2011.-800 с.

11. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для студ. высш. учеб. заведений / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. — 3-е изд., стер. — Москва: Академия, 2013. — 320 с.
12. Кругляков, Г. Н. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Г. Н. Кругляков, Г. В. Круглякова. – Ростов-на-Дону : Март, 1999. – 448 с.
- 13 . Липсица, И. В. Маркетинг : учебник для студентов / И. В. Липсица. – Москва : ГЭОТАР – Медиа, 2012. – 576 с.
14. Панкрухин, А. П. Маркетинг : учебник для вузов / А. П. Панкрухин. – Москва : Омега-Л, 2012. – 656 с.
15. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров/Н.С.Казанцева- Москва Дашков и Ко, 2009. – 400 с.
16. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. учебник для вузов/М.А.Николаева – Москва : ФОРУМ: ИНФРА– М, 2013.– 463 с.
17. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. для нач. проф. Образования./А.М.Новикова[и др.] - Москва:ПрофОбрздат, 2012.– 300 с.
18. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учеб. пособие/ С.Н.Гамидуллаев , –[и др.] Санкт – Петербург: Альфа, 2013.– 432 с.
19. Поздняковский В.М. Экспертиза мяса мясо-продуктов. Качество и безопасность : учеб.–справ. пособие/ В.М. Поздняковский. – 3-е изд., исправ.– Новосибирск, 2011. – 526 с.
20. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов /И.А.Рогов – Москва : Колос, 2014. – 250 с.
21. Семенов, Н. А. Маркетинг : учеб. пособие / Н. А. Семенов. – Тверь : ТГТУ, 2013. – 100 с.
22. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей / Б.С.Сенченко [и др.] – Ростов-на-Дону : МарТ, 2011. – 864 с.

23. Стацько В.П. Колбасы. Колбасные изделия. Продукты из мяса/В.П.Стацько. - Ростов на Дону. : Феникс, 2012. – 300 с.

24. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров: учеб. / В. А. Тимофеева. – Ростов на Дону : Феникс 2011. – 596 с.

25. Фатхутдинов, Р. А. Стратегический маркетинг : учеб. для студентов вузов по экономическим специальностям и направлениям: рекомендовано Министерством образования РФ / Р. А. Фатхутдинов. – : Санкт-Петербург, 2012. - 150 с.

26. Фирсенко С.С. Товарная политика предприятия: учеб. пособие/С.С. Фирсенко, Е.В. Щербенко; Красноярск Гос. Торг.-экон. Ин-т. – Красноярск, 2008. – 278 с.

27. Щелкунов Л.Ф. Пища и экология/ Л.Ф. Щелкунов, М.С. Дудкин. – Санкт – Петербург : ГИОРД, 2010. – 505 с.

29. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : учебник / В. В. Шевченко, А. А. Вытовтов. – Москва: Альфа-М. : ИНФРА-М, 2011. – 752 с.

30. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза мясных, молочных и рыбных товаров : учебник для вузов / А. Ф. Шепелев. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. – 412 с.

31. Якорева, А. С. Ценообразование : учеб. пособие / А. С. Якорева. – Москва : Эксмо, 2010. – 187 с.

