

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye->

Тип работы: ВКР (Выпускная квалификационная работа)

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ 4

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ТОВАРОВЕДНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 7

1.1 Состояние рынка хлебобулочных изделий 7

1.2 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий 8

1.3 Химический состав и пищевая ценность хлебобулочных изделий 12

1.4 Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий 16

2 ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И АНАЛИЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В КОМПАНИИ «ХЛЕБНАЯ УСАДЬБА» 18

2.1 Общая характеристика компании «Хлебная усадьба» 18

2.2 Анализ потребительских предпочтений при выборе хлебобулочных изделий 28

2.3 Разработка балловой шкалы органолептических показателей качества хлебобулочных изделий и анализ маркировки 32

2.3.1. Разработка балловой шкалы органолептических показателей качества хлебобулочных изделий 32

2.3.2 Анализ маркировки 36

2.4 Факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий 37

2.6 Дефекты и болезни хлеба и хлебобулочных изделий 38

3 ПУТИ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА, УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА И ПОВЫШЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 40

3.1 Пути расширения ассортимента, улучшение качества и повышение конкурентоспособности хлебобулочных изделий 41

3.2 Безопасность хлебобулочных изделий, перспективы развития 51

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 55

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 58

ВВЕДЕНИЕ

Хлеб – продукт, без которого люди в отдельные периоды истории не могли бы обойтись

Хлебопекарная промышленность нашей страны выпекает огромное количество наименований хлебных, булочных, бараночных, сухарных, диетических и национальных хлебных изделий.

Хлебные изделия в зависимости от вида муки могут быть ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными.

Продукция из злаковых культур занимает ведущее место в ежедневном рационе человека. При этом ассортимент хлебобулочных изделий с каждым годом пополняется.

Актуальность выбранной темы обусловлена тем, что хлебобулочные изделия всегда присутствуют в рационе человека. В последние годы возросла потребность в муке высших сортов, идущих на их производство. В то же время расширился круг производителей и поставщиков этой продукции на продовольственный рынок региона.

Зернопроизводители, стремясь повысить экономическую эффективность от реализации своей продукции, все больше отдают предпочтение реализации не самого зерна, а продуктов его переработки, для чего и развивают мини-цеха по переработке зерна и производству хлебобулочных изделий.

Одновременно с ростом объема производства необходимо обеспечить дальнейшее повышение качества сырья и готовой продукции.

Целью дипломной работы является анализ организации проведения товароведной экспертизы хлебобулочных изделий.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучить состояние рынка хлебобулочных изделий;
- рассмотреть классификацию и ассортимент хлебобулочных изделий;
- изучить химический состав и пищевая ценность хлебобулочных изделий;
- проанализировать факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий;
- дать общую характеристику компании «Хлебная усадьба»;
- разработать балловую шкалу органолептических показателей качества хлебобулочных изделий;
- проанализировать результаты анализа маркировки хлебобулочных изделий;
- провести анализ потребительских предпочтений при выборе хлебобулочных изделий;
- рассмотреть факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий;
- изучить дефекты и болезни хлеба и хлебобулочных изделий;
- рассмотреть пути расширения ассортимента, улучшение качества и повышение конкурентоспособности хлебобулочных изделий;
- изучить безопасность хлебобулочных изделий, перспективы развития.

Проанализировав учебную литературу, можно сделать вывод о том, что тема не является достаточно изученной и требует дальнейшего исследования.

Объектом дипломного исследования является ассортимент и качество хлебобулочных изделий.

Предметом являются факторы, формирующие ассортимент и качество хлебобулочных изделий.

Для изучения выбранной темы, возможно использовать следующие методы: изучение и анализ научной литературы, синтез полученных данных, анализ и оценка факторов, формирующих ассортимент и качество хлебобулочных изделий.

При написании выпускной квалификационной работы и выполнении поставленных целей, были использованы следующие информационные источники: нормативно – правовая база, учебная литература, периодические издания, научные статьи ведущих отечественных и зарубежных ученых и практиков, а также ресурсы Интернет.

Выпускная квалификационная работа включает в себя введение, три главы и заключение.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы исследования, определяется объект и предмет исследования, цели и задачи исследования.

В первой главе выпускной квалификационной работы приведены теоретические основы организации продажи хлебобулочных изделий на предприятиях розничной торговли, проанализирован ассортимент хлебобулочных изделий, изучен рынок хлебобулочных изделий, рассмотрен химический состав и пищевая ценность хлебобулочных изделий.

Во второй главе приведен анализ цен и ассортимента хлебобулочных изделий, реализуемых в компании «Хлебная усадьба», приведены факторы, формирующие качество хлеба и хлебобулочных изделий.

Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий

В третьей главе приведены пути расширения ассортимента, улучшение качества и повышение конкурентоспособности хлебобулочных изделий, рассмотреть безопасность хлебобулочных изделий, перспективы развития.

В заключение выпускной квалификационной работы излагаются выводы и результаты работы.

В работе также использованы таблицы, рисунки, диаграммы, которые дают наглядное представление об изучаемом объекте и предмете исследования.

1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ТОВАРОВЕДНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1 Состояние рынка хлебобулочных изделий

В России» в период с 2016-2020 гг их продажи в стране ежегодно сокращались. В целом за пятилетний период они снизились на 5,4% и в 2020 г составили 7,59 млн т.

Снижение продаж хлеба свидетельствует о расширении потребительской корзины россиян: появляются новые виды продуктов, рацион питания становится более разнообразным, растет интерес к здоровому питанию, вследствие чего традиционные сорта хлеба становятся менее востребованными.

Продажи хлеба и хлебобулочных изделий в России по видам в 2020 году представлен на рисунке 1.

Рисунок 1 – Продажи хлеба и хлебобулочных изделий в России по видам в 2020 году, млн т

В 2020 г максимальную долю в продажах хлеба и хлебобулочных изделий традиционно имели хлебобулочные изделия из пшеничной муки – в среднем 50,7% (3,85 млн т) объема продаж продукции в натуральном выражении.

Значительно меньшая доля в продажах принадлежала хлебобулочным изделиям из смеси ржаной и пшеничной муки – порядка 25,9% (1,97 млн т) рынка.

Продажи большинства видов хлебобулочных изделий в России снижались, однако по ряду позиций наблюдался рост. В частности, значительно выросли продажи хрустящих хлебцев, хлебобулочных полуфабрикатов, сухарных и диетических изделий.

По прогнозам, в 2021 г продажи хлеба и хлебобулочных изделий в России вырастут на 0,8% относительно 2020 г. На это повлияет снижение располагаемых доходов населения и изменение структуры питания россиян в сторону увеличения доли более дешевых продуктов, в том числе хлебобулочных изделий.

В 2022-2024 гг, по мере стабилизации экономической ситуации в стране, продажи хлеба и хлебобулочных изделий на российском рынке продолжат снижаться на 0,3-1,4% в год.

В 2024 г объем реализации составит 7,40 млн т, что меньше значения 2020 г на 2,5%.

1.2 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий

В основном ассортимент хлебобулочных изделий выпекаются из ржаной муки, пшеничной и их смеси. Продукция хлебозаводов представлена на рисунке 2.

Рисунок 2 – Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий

Классифицируются хлебобулочные изделия по разным критериям:

- виду и сорту продуктов, составляющих основу изделия (муки);
- по используемому рецепту (простые, улучшенные с дополнительным введением яиц, сахара, пряностей, сдобные);
- по применяемому способу приготовления (подовой либо выпеченный в специальной форме/формовой);
- по приданной изделию форме (батон, булка, калач и другие виды продукции);
- по правилам отпуска покупателю: весовой либо тучный;
- по типу упаковочного материала: в индивидуальной бумажной упаковке или полиэтилене, нарезной в индивидуальной упаковке бумажной или полиэтилене, без упаковки;
- по весу изделия;
- по содержанию влажности;
- национальная продукция (чабатта, лаваш, матнакаш);
- диетический продукт.

Классификация хлебобулочных изделий представлена на рисунке 3.

Рисунок 3 – Классификация хлебобулочных изделий

К диетпродукции относят хлебобулочные изделия:

- йодосодержащие — хороши для больных атеросклерозом и людей с нарушенной функцией щитовидной железы;
- бессолевые — для людей с болезнями почек;
- малобелковые — выпекаются для людей с нарушением белкового обмена и серьезными патологиями почек;
- с заниженной кислотностью — для больных ЯБЖ (язвенной болезнью);

- с низким количеством углеводов, выпускают для диабетиков, больных ревматоидными заболеваниями и лиц с избыточным весом тела;
- с включением лецитина (для людей с нервным истощением, ожирением, заболеванием печени).

Иногда виды хлеба подразделяют по виду:

- белый, коричневый, серый, черный, с добавками;
- зерновой, ржаной, цельнозерновой, конопляный;
- хрустящий, плоский, объемный/пышный.

Цвет хлеба определяется видом муки, которая пошла на его выпечку. Например, всем знакомый «Бородинский» хлеб — это смесь ржано-пшеничная, с преобладанием ржаной муки.

Каждый вид имеет свои достоинства и недостатки. Пшеничный хлеб — это тот, что мы привыкли называть «белым». Пшенично-ржаной — это «серый» хлеб, а ржаной — «черный».

Название сорта хлебобулочных изделий зависит:

- от качества и вида муки, использованной для его производства (иногда хлеб называют просто «пшеничный I-го сорта»);
- от рецепта — это «именные» хлеба (Молочный, Ситный или Горчичный, Купеческий или Бородинский);
- от формы изделия (Ромашка);
- иногда в названии изделий отражается разработчик рецепта (Ставропольский или Орловский);
- сейчас модно подчеркивать национальные особенности продукции (Армянский, Минский, Рижский).

Крупные торговые сети, сами выпекающие хлебобулочные изделия, могут разработать свою торговую марку и давать названия хлебом.

Для изготовления хлебобулочных изделий используют муку высшего (ВС), I и II сортов. При использовании муки ВС продукция получается более вкусной (с лучшими органолептическими качествами) и «красивее».

При использовании второсортной муки продукция более «тяжелая», менее вкусная, но более дешевая.

К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, изделия пониженной влажности, пироги, пирожки, пончики.

Хлебобулочные изделия вырабатывают:

- подовыми или формовыми;
- без начинки или с начинкой;
- упакованными или неупакованными.

Ассортимент хлебобулочных изделий можно

1. ФЗ РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей»
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
3. ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
4. Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Абоимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с
5. Базарова В.И., Боровикова Л.А. и др. Учебник. - М.: Исследования продовольственных товаров. М.: Экономика, 2015. - 350с.
6. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 с.
7. Голубкина, Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология: Учебник / Т.С. Голубкина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.
8. Горбачева, М.В. Товароведение и экспертиза доп. видов сырья живот.: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: Инфра-М, 2017. - 384 с.
9. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. - М.: Academia, 2018. - 384 с.
10. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2016.— 336 с.
11. Красина Ф.А. Управление персоналом: Учебное пособие. — Томск: Томский межвузовский центр дистанционного образования, 2014. — 177 с.
12. Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2015. – 97 с
13. Мальцева, С. В. Инновационный менеджмент : учебник для академического бакалавриата / под ред. С. В. Мальцевой. — М.: Издательство Юрайт, 2015. — 527 с.
14. Маслова, В. М. Управление персоналом: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. М.

[D0%BD%D0%B0%D1%8F%20%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%84%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D1%86%D0%B8](#)