

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
Поволжский колледж технологий и менеджмента

Отделение информационных технологий и программирования

Курсовая работа на тему:
«Анализ ассортимента и качества хлеба и
хлебобулочных изделий, реализуемых на
предприятии «Магнит»»

Выполнил студент группы 421
Захаров Сергей

Балаково 2017 год

Актуальность курсовой работы:



Анализ ассортимента и качества хлебобулочных изделий является **актуальным** для настоящего времени и предполагает основную значимость во всей физиологии питания.

и задачи курсовой работы:

Рассмотрение потребительских свойств и пищевой ценности хлебобулочных изделий

Рассмотрение роли хлебобулочных изделий в питании, классификация и характеристика ассортимента хлебобулочных изделий

Рассмотрение потребительских свойств, путей обеспечения качества хлебобулочных изделий

Объект исследования:

Торговое предприятие «Магнит», который находится в г. Балаково ул. Братьев Захаровых, 154.

Классификация хлеба:

В зависимости от вида

Пшеничны

й

уки:

Пшенично-

ржаной

Ржаной

Ржано-
пшеничный



По способу
реализации:

Штучный

Развесной



По способу
выпечки:

Формовой

Подовый

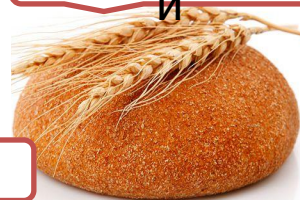


По рецептуре
Улучшенны

й

Простой

Сдобный





Потребительские свойства продукции

Пористость

Соотношение сырья

Массовая доля сахара

Кислотность мякиша

Влажность мякиша

Массовая доля жира

Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий



посторонние запах и вкус



скрип на зубах, обусловленный наличием песка в муке



бледная окраска поверхности корки вследствие недостаточной сахаро- и газообразующей способности муки



липкость и заминаемость мякиша хлеба



распываемость подового хлеба, пониженные объем и пористость мякиша

Краткая характеристика торгового предприятия «Магнит»

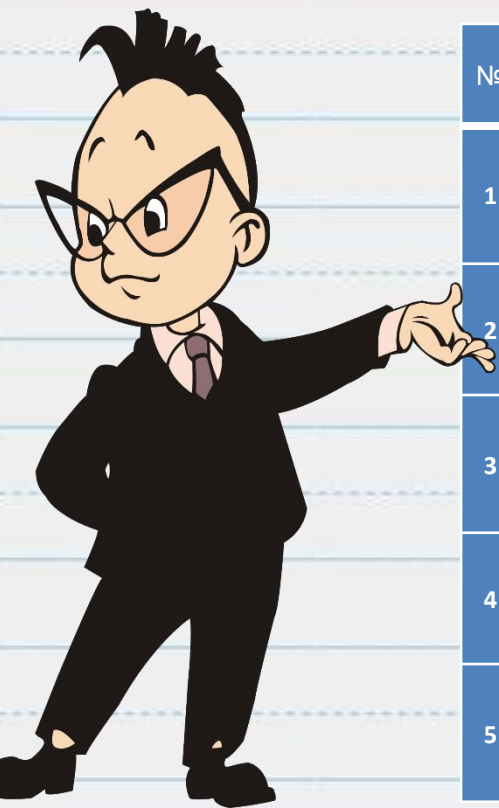


г. Балаково ул. Братьев Захаровых, 154.
Площадь магазина составляет 80м², складская площадь составляет 25м²,
торговая 55м².

Анализ структуры ассортимента хлебобулочных изделий на предприятии «Магнит»

№	Наименование товарных групп	Количество видов	Количество разновидностей	Удельный вес в ассортименте, %
1	Баранка	4	4	14,81
2	Батон	2	5	7,40
3	Бублик	2	2	7,40
4	Булочка	1	4	3,70
5	Витушка	1	1	3,70
6	Кекс	1	3	3,70
7	Лепешка	1	2	3,70
8	Сдоба	2	4	7,40
9	Сухари в упаковке	6	2	22,22
10	Сушка	3	2	11,11
11	Хлеб пшеничный	3	1	11,11
12	Хлеб ржаной	1	1	3,70
ИТОГО:		27	31	100

Анализ показателей ассортимента на предприятии «Магнит»



№	Наименование показателя	Расчет	Величина показателя, %
1	Коэффициент широты (Кш)	$27/31 * 100\%$	87,09
2	Коэффициент глубины (Кг)	$27/30 * 100\%$	90
3	Коэффициент новизны (Кн)	$5/27 * 100\%$	18,51
4	Коэффициент устойчивости (Ку)	$10/27 * 100\%$	37,03
5	Коэффициент полноты (Кп)	$27/30 * 100\%$	90

Органолептический анализ 1 образца: Баранка «Сдобная»

Наименование показателей	Требования по ГОСТ №7128-3	Соответствие по факту	Заключение
Форма	овальная или округлая	овальная или округлая	соответствует ГОСТ
Поверхность	глянцевая, гладкая, без вздутий и трещин; на одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин	глянцевая, гладкая, без вздутий и трещин; на одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин	соответствует, но отсутствует глянец
Цвет	от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Не допускается бледность, подгорелость и загрязненность изделий	от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Не допускается бледность, подгорелость и загрязненность изделий	соответствует ГОСТ
Внутреннее состояние	разрашленные, пропеченные, без признаков непромеса	разрашленные, пропеченные, без признаков непромеса	соответствует ГОСТ
Вкус	соответствующий данному виду изделий, без затхлого или другого постороннего привкуса.	соответствующий данному виду изделий, без затхлого или другого постороннего привкуса.	соответствует ГОСТ
Запах	соответствующий данному сорту изделий, без затхлого или другого постороннего запаха.	соответствующий данному сорту изделий, без затхлого или другого постороннего запаха.	соответствует ГОСТ
Хрупкость	должны быть хрупкими и ломкими	должны быть хрупкими и ломкими	соответствует ГОСТ

Органолептический анализ 2 образца: Бублик «Московский»

Наименование показателей	Требования по ГОСТ №7128-91	Соответствие по факту	Заключение
Форма	овальная или округлая	овальная или округлая	соответствует ГОСТ
Поверхность	глянцевая, гладкая, без вздутий и трещин; на одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин	глянцевая, гладкая, без вздутий и трещин; на одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин	соответствует ГОСТ
Цвет	от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Не допускается бледность, подгорелость и загрязненность изделий	от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Не допускается бледность, подгорелость и загрязненность изделий	соответствует ГОСТ
Внутреннее состояние	разрашленные, пропеченные, без признаков непромеса	разрашленные, пропеченные, без признаков непромеса	соответствует ГОСТ
Вкус	соответствующий данному виду изделий, без затхлого или другого постороннего привкуса.	соответствующий данному виду изделий, без затхлого или другого постороннего привкуса	соответствует ГОСТ
Запах	соответствующий данному сорту изделий, без затхлого или другого постороннего запаха.	соответствующий данному сорту изделий, без затхлого или другого постороннего запаха.	соответствует ГОСТ
Хрупкость	должны быть хрупкими и ломкими	должны быть хрупкими и ломкими	соответствует ГОСТ

Предложения

Постоянно развивать существующий перечень хлебобулочных продуктов новшествами

Осуществить анкетирование из числа потребителей торгового центра, выявить более приобретаемую товарную категорию хлебобулочных продуктов и увеличить круг существующего перечня хлебобулочных продуктов



A vibrant sunset over a golden wheat field. The sun is low on the horizon, casting a warm, golden glow across the sky and the field. The sky is filled with wispy clouds, some of which are illuminated by the setting sun. In the distance, a line of trees is visible against the horizon. The overall scene is peaceful and beautiful.

**Спасибо
за
внимание!**