

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»



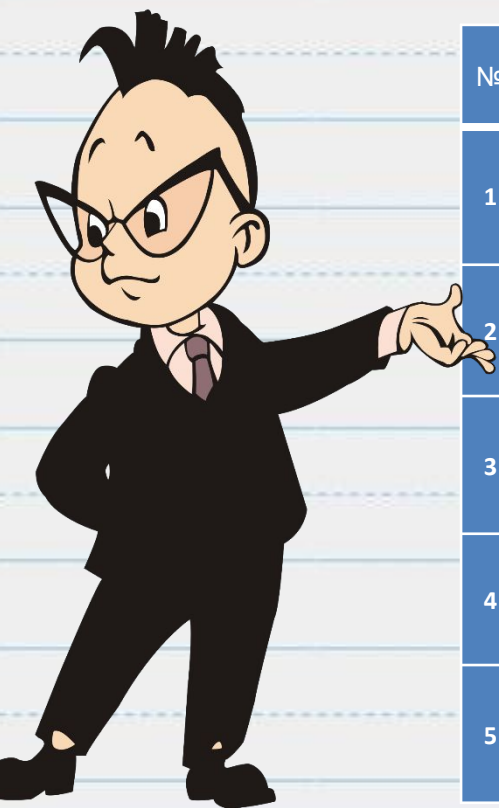
г. Балаково ул. Братьев Захаровых, 154.  
Площадь магазина составляет 80м<sup>2</sup>, складская площадь составляет 25м<sup>2</sup>,  
торговая 55м<sup>2</sup>.

# 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
<b>ИТОГО:</b>		<b>27</b>	<b>31</b>	<b>100</b>



# 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
<b>Форма</b>	овальная или округлая	овальная или округлая	<b>соответствует ГОСТ</b>
<b>Поверхность</b>	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	<b>соответствует, но отсутствует глянец</b>
<b>Цвет</b>	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	<b>соответствует ГОСТ</b>
<b>Внутреннее состояние</b>	разрашленные, пропеченные, без признаков непромеса	разрашленные, пропеченные, без признаков непромеса	<b>соответствует ГОСТ</b>
<b>Вкус</b>	соответствующий данному виду изделий, без затхлого или другого постороннего привкуса.	соответствующий данному виду изделий, без затхлого или другого постороннего привкуса.	<b>соответствует ГОСТ</b>
<b>Запах</b>	соответствующий данному сорту изделий, без затхлого или другого постороннего запаха.	соответствующий данному сорту изделий, без затхлого или другого постороннего запаха.	<b>соответствует ГОСТ</b>
<b>Хрупкость</b>	должны быть хрупкими и ломкими	должны быть хрупкими и ломкими	<b>соответствует ГОСТ</b>

# Органолептический анализ 2 образца: Бублик «Московский»

Наименование показателей	Требования по ГОСТ №7128-91	Соответствие по факту	Заключение
<b>Форма</b>	овальная или округлая	овальная или округлая	соответствует ГОСТ
<b>Поверхность</b>	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
<b>Цвет</b>	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
<b>Внутреннее состояние</b>	разрашленные, пропеченные, без признаков непромеса	разрашленные, пропеченные, без признаков непромеса	соответствует ГОСТ
<b>Вкус</b>	соответствующий данному виду изделий, без затхлого или другого постороннего привкуса.	соответствующий данному виду изделий, без затхлого или другого постороннего привкуса	соответствует ГОСТ
<b>Запах</b>	соответствующий данному сорту изделий, без затхлого или другого постороннего запаха.	соответствующий данному сорту изделий, без затхлого или другого постороннего запаха.	соответствует ГОСТ
<b>Хрупкость</b>	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!**