

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональное образовательное учреждение
«Комсомольский-на-Амуре колледж технологий и сервиса»

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

**Анализ структуры ассортимента и
экспертиза качества хлеба, реализуемых
торговым предприятием**

Выполнил: Рыков И.А.

Руководитель : преподаватель Киевцева С.В.

Актуальность дипломной работы в том, что хлеб самая важная составляющая нашего питания и проблема качества и ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий всегда важна для розничного торгового предприятия, так как определение оптимального ассортимента магазина и качество товара, способствует получению максимальной прибыли.

Предмет исследования дипломной работы - ассортимент и экспертиза качество хлеба

Объект исследования – розничное торговое предприятие

Цель дипломной работы - исследование структуры ассортимента и экспертиза качества хлеба

Для достижения цели необходимо определить следующие **задачи**:

- -изучить рынок зерна;
- -рассмотреть основные понятия и классификацию ассортимента;
- -изучить хранение товаров в торговом предприятии;
- -исследовать качество товаров;
- -дать характеристику торгового предприятия И. П. Генцель магазин «Bitte»;

Дипломная работа содержит разделы:

1 Теоретические и методологические основы анализа структуры ассортимента, экспертиза качества хлеба, реализуемого в торговом предприятии;

2 Анализ структуры ассортимента и качества (продовольственных товаров), реализуемых в торговых предприятиях города на примере розничного торгового предприятия (И.П. Генцель магазин «Bitte»);

3. Пути совершенствования ассортимента и новые виды хлеба

4. Охрана труда на предприятии торговли

Характеристика торгового предприятия

ИП Генцель А. А.,
Магазин по ул. Комсомольской 63

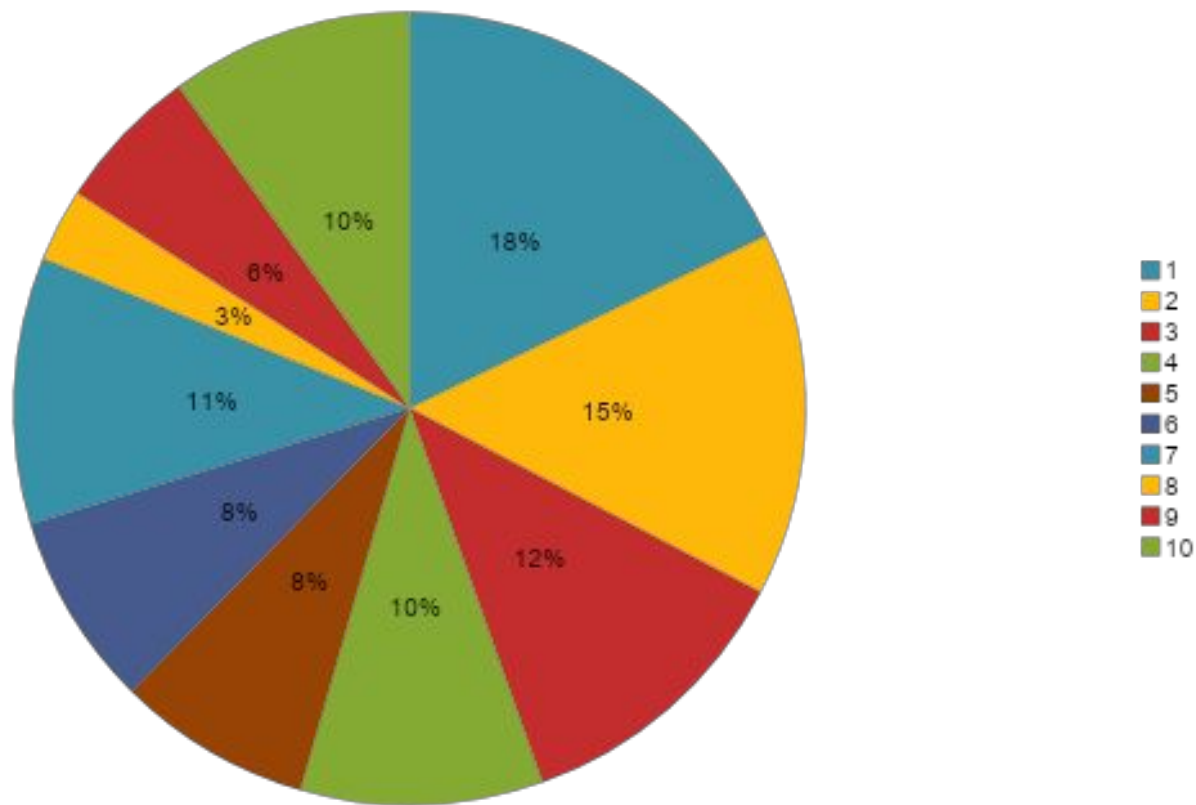


Ассортимент хлеба на предприятии

Поставщики	Ассортимент хлеба
ООО «Хлебозавод №3»	Хлеб Даниловский Хлеб Карельский Хлеб Купеческий Хлеб Дальневосточный Хлеб Дорожный Хлеб Дары осени Хлеб Бородинский
«Битте»	Хлеб Бородинский Хлеб Славянский Хлеб Молочный
ОАО «ДАКГОМЗ»	Хлеб Маринский Хлеб в/с Хлеб Семейный Хлеб Морской Хлеб Деревенский
ООО «Хлебозавод №1»	Хлебец Зерновой
Трансервис	Хлеб в/с Хлеб Ржаной Хлеб Деревенский

Поставщики хлеба на предприятия

Поставляемый хлеб в %



Питательная ценность и признаки доброкачественности хлеба

Хлеб составляет значительную часть пищевого рациона, является одним из основных источников углеводов и растительного белка, витаминов группы В



Химический состав хлеба:

белки — 5—7%, углеводы — 42—50%, жиры — 1—1,5%, вода — 47—49%; витамины группы В, минеральные вещества.

Белки хлебных злаков отличаются недостаточным содержанием лизина, метионина, триптофана, причем дефицит их возрастает в хлебе, выпеченном из муки высших сортов.

Органолептические показатели:

- ФОРМА;
- ПОВЕРХНОСТЬ;
- МЯКИШ;
- ВКУС;
- ЗАПАХ



Оценка качества хлеба

Помимо органолептических, важны и физико-химические показатели:

влажность, пористость, кислотность.



Экспертиза качества хлеба



Экспертиза товара — исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, экономики, торговли различными видами товаров с последующей выдачей заключения.

Цель товарной экспертизы

Проведение количественных и качественных оценок основополагающих характеристик товара, а также процессов, которые влияют на них, но зачастую не поддаются непосредственному изменению и основываются на суждениях специалистов-экспертов.

Пути совершенствования ассортимента и новые виды хлеба

Для увеличения товарооборота хлеба необходимо проводить мероприятия по стимулированию продаж:

- дегустации;
- акции (два по цене одного, подарки);
- размещение рекламной продукции о новинках;
- презентации новых видов продукции.

Для реализации качественного хлеба необходимо тщательно следить за условиями его хранения, сроками годности.

Пути совершенствования ассортимента и качества хлеба


Для удовлетворения потребности покупателей и для расширения ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий постоянно требуются новые виды хлебобулочных изделий.



Охрана труда в торговом предприятии

Охрана труда – это система обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включая правовые, санитарно – гигиенические, лечебно – профилактические и иные мероприятия.

Законодательство Российской Федерации об охране труда состоит из соответствующих норм Конституции Российской Федерации, «Основ законодательства Российской Федерации об охране труда»,

- 
- Охрана труда – это система обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включая правовые, санитарно – гигиенические, лечебно – профилактические и иные мероприятия. Законодательство Российской Федерации об охране труда состоит из соответствующих норм Конституции Российской Федерации, «Основ законодательства Российской Федерации об охране труда»,

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Хлебобулочные изделия не только удовлетворяют физиологические потребности человека в питательных веществах, но и выполняют оздоровительную и даже лечебную функции.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!

