

Министерство образования Нижегородской области
ГБПОУ «Сергачский агропромышленный техникум»

Формирование ассортимента круп на предприятии розничной торговли на примере магазина «Спар» ООО «Универмаг»

Выполнила: студентка
III курса 10 группы
специальность Коммерция (по отраслям)
Мартынова Маргарита

Актуальность

В связи с увеличением ассортимента круп отечественного и импортного производства у потребителя возникла проблема правильного выбора необходимого товара высокого качества, а у специалистов актуальными задачами являются: проведение товарной экспертизы, выявление фальсифицированной продукции и ряд других.

Цель выпускной квалификационной работы, это: изучить зерномучные товары как предметы потребления, предмет изучения - их потребительные свойства.

Задачей является изучение качества зерномучных товаров, т. е. совокупность свойств, обуславливающих пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с её назначением.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1 Товароведная характеристика зерномучных товаров на примере круп

Зерно - плод хлебных злаков и семя зернобобовых культур.

Мука - пищевой продукт, полученный размолом зерна различных культур.

Макаронные изделия - высушенное пшеничное тесто в виде трубочек, нитей, ленточек и различных фигурок.

Хлебные изделия - продукты различной формы и размеров, полученные путем замеса, брожения, разрыхления, формирования, расслойки теста и его выпечки

Крупа - продукт питания, состоящий из очищенных и лущеных зерен
различных культур

1.2 Классификация и ассортимент зерномучных товаров, на примере круп

Зерно	Вид крупы	Разновидность	Особые потребительские свойства	Номера, марки	Сортамент
Пшеница	Полтавская	Пшеничная шлифованная	Каши рассыпчатые	1,2,3,4	-
	Артек		Каши вязкие, запеканки	5	-
	Манная		Разваривается 5-10 мин., легко усваивается.	М, Т, МТ	-
Ячмень	Перловая		Разваривается 60-120 мин. Широко используется.	1,2,3,4,5	-
	Ячневая		Разваривается 40-45 мин. Больше клетчатки и минеральных веществ. Хуже усваивается.	-	-
Овес	Овсяная	Пропаренная недробленная	Развариваются 30-50 мин. Содержат много слизистых веществ, белков, жира. Высококалорийные, при хранении нестойкие. Лечебное питание.	-	в/с, 1
		Плющенная шлифованная		-	в/с, 1
	Хлопья	«Геркулес»	Разваривается 20 мин. Детское и диетическое питание.	-	-
		«Геркулес» экстра	№3 - из мелкой крупы, №2 - из резанной, №1 - из целых ядер. Разваривается 5-15 минут соответственно.	1,2,3	-
		лепестковые	Светлые хлопья из овсяной крупы в/с. Развариваются 10 минут.	-	-
	Толокно		Мука, не требующая тепловой обработке.	-	-
Просо	Пшено	Шлифованное	Пшено нужно промывать в теплой воде, так как мучель на поверхности крупы содержит жир, который быстро прогоркает. Белки неполноценные. Питательнее пшено со стекловидным ядром.	-	в/с, 1, 2
Рис	Рисовая	Шлифованный	Хороший вкус, высокая усвояемость. Разваривают 30-60 минут. Детское и диетическое питание.	-	в/с, 1, 2
		Полированный		-	в/с, 1, 2
		Дробленный шлифованный		-	-
Кукуруза	Кукурузная	Шлифованная	Хорошо усваивается, повышает пищеварение, самочувствие, повышает иммунитет. Детское питание	1, 2, 3, 4, 5	
		Крупная	Для производства кукурузных хлопьев	-	-
		Мелкая	Для производства сладких палочек	-	-
Гречиха	Гречневая	Ядрица	Ядра без плодовых оболочек. Разваривается 30-40 мин.	-	в/с, 1, 2
		Продел	Дробленные ядра, образовавшиеся при получении ядрицы. Разваривается 20 мин.	-	-
Бобовые	Горох		Цельный или колотый шелушенный (лущенный) полированный. Зеленый или желтый (лучший).		
	Фасоль		Белая (более ценная), цветная однотонная или цветная пестрая.		
	Чечевица		Темно- (лучшая) или светло-зеленая, бурая.		

1.3 Факторы, формирующие и сохраняющие качество зерномучных товаров

К сохраняющим факторам относят:

- упаковка,
- хранение,
- товарная обработка,
- реализация,
- потребление

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1 Ассортимент круп, реализуемых магазином «Спар» ООО «Универмаг»

Крупы	Количество наименований	Удельный вес, %
Крупы из пшеницы	2	9,1
Крупы из ячменя	2	9,1
Крупы из гречихи	4	18,2
Крупы из риса	6	27,3
Крупы из овса	2	9,1
Крупы из проса	2	9,1
Крупы из кукурузы	-	-
Крупы из бобовых	3	13,6
Крупы из крахмала	1	4,5
Всего:	22	100

2.2 Анализ информационных данных круп

Наименование показателя	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Наименование продукта	Крупа рис длиннозерный полированный	Крупа рис длиннозерный шлифованный	Крупа рис белый круглозерный «Краснодарский»
Сорт	Не указан	1	Не указан
Наименование и местонахождение производителя	РФ, Челябинская область, Сосновский район, п. Рощино.	Россия, г. Нижний Новгород, ул. Лейтенанта Шмидта, д.4 «а».	Россия, Нижегородская область, Балахнинский район, р.п. Лукино,
Товарный знак	Имеется	Имеется	Имеется
Масса нетто	800	800	700
Состав продукта	-	-	-
Пищевые добавки	-	-	-
Пищевая ценность	Белки-7,0г, Жиры-1,0 г., Углеводы-71,1г	Белки-7,0г, Жиры-1,0 г., Углеводы-71,1г	Белки-7,0г, Жиры-1,0г., Углеводы-71,1г
Дата изготовления	04.11.16	14.03.2017	07,04,17
Условия хранения	Описаны	Описаны	Описаны
Срок хранения	18 мес.	18 мес.	Отсутствует
Нормативный документ	ГОСТ ISO 9001	ГОСТ 6292-93	ГОСТ 6292-93


2.3 Результаты органолептических исследований в

соответствии с ГОСТ 6292-93

Наименование показателя	Внешний вид и цвет по ГОСТ	Фактические данные	Запах по ГОСТ	Фактические данные	Вкус по ГОСТ	Фактические данные
Образец 1 Крупа рис длиннозерный шлифованный	Белый, допускаются единичные зерна с цветными оттенками	Белый	Свойственный нормальной рисовой крупе, без затхлого, плесневелого и др посторонних запахов	Без посторонних запахов	Свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Без посторонних привкусов
Образец 2 Крупа рис длиннозерный	Белый с различными оттенками	Белый	Свойственный нормальной рисовой крупе, без затхлого, плесневелого и др посторонних запахов	Без посторонних запахов	Свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Без посторонних привкусов
Образец 3 Крупа рис круглозерный	Белый, допускаются единичные зерна с цветными оттенками	Белый	Свойственный нормальной рисовой крупе, без затхлого, плесневелого и др посторонних запахов	Без посторонних запахов	Свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький	Без посторонних привкусов

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- * Как показали результаты маркетинговых исследований, зерномучные продукты неизменно остаются в рационе российских потребителей
- * Общее число потребителей зерномучных продуктов в настоящее время составляет 96% населения России старше 18 лет (т.е. из числа тех, кто их не покупают, только 4% не употребляют вообще эти продукты)
- * В среднем, зерномучные продукты покупаются раз в три недели, однако, чем старше респонденты (60 и более лет) и чем ниже их доход (7000 рублей и меньше), тем реже они их покупают: от «раза в 2-3 месяца» до «раза в полгода»
- * Наиболее часто зерномучные продукты покупаются людьми среднего возраста (от 30 до 49 лет) с доходом от 7000 рублей и выше. В целом, такие покупки наиболее часто совершаются с периодичностью от «2-3 раз в месяц» до «1 раза в месяц»



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**