

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА полуфабрикатов из мяса птицы

Выполнила студентка
Сольская Елизавета Андреевна
факультета среднего
профессионального
образования №2 группы Т-72с
специальности 38.02.05
«Товароведение и экспертиза
качества потребительских
товаров»
Руководитель:
ст. пр. Юрикова Елена Васильев-на



Актуальность выбранной темы подтверждается растущим спросом населения России на продукцию быстрого приготовления, изучение товароведных характеристик мясных полуфабрикатов является актуальным.

Цель работы: Целью дипломной работы является изучение товароведных характеристик полуфабрикатов из мяса птицы, реализуемых в магазине «Пятерочка».

Задачами:

- изучение рынка, потребительских свойств, классификации и качества полуфабрикатов из мяса птицы;
- изучение общей характеристики магазина «Пятерочка»;
- анализ ассортимента полуфабрикатов из мяса птицы, реализуемых в магазине «Пятерочка»;
- анализ качества полуфабрикатов из мяса птицы, реализуемых в магазине «Пятерочка».

ОБЪЕКТ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Магазин «Пятерочка» относится к сети универсамов экономического класса ООО «Агроторг». Магазин «Пятерочка» расположен по адресу: Белгородская обл., пгт. Томаровка, ул. 6 августа, д. 36.



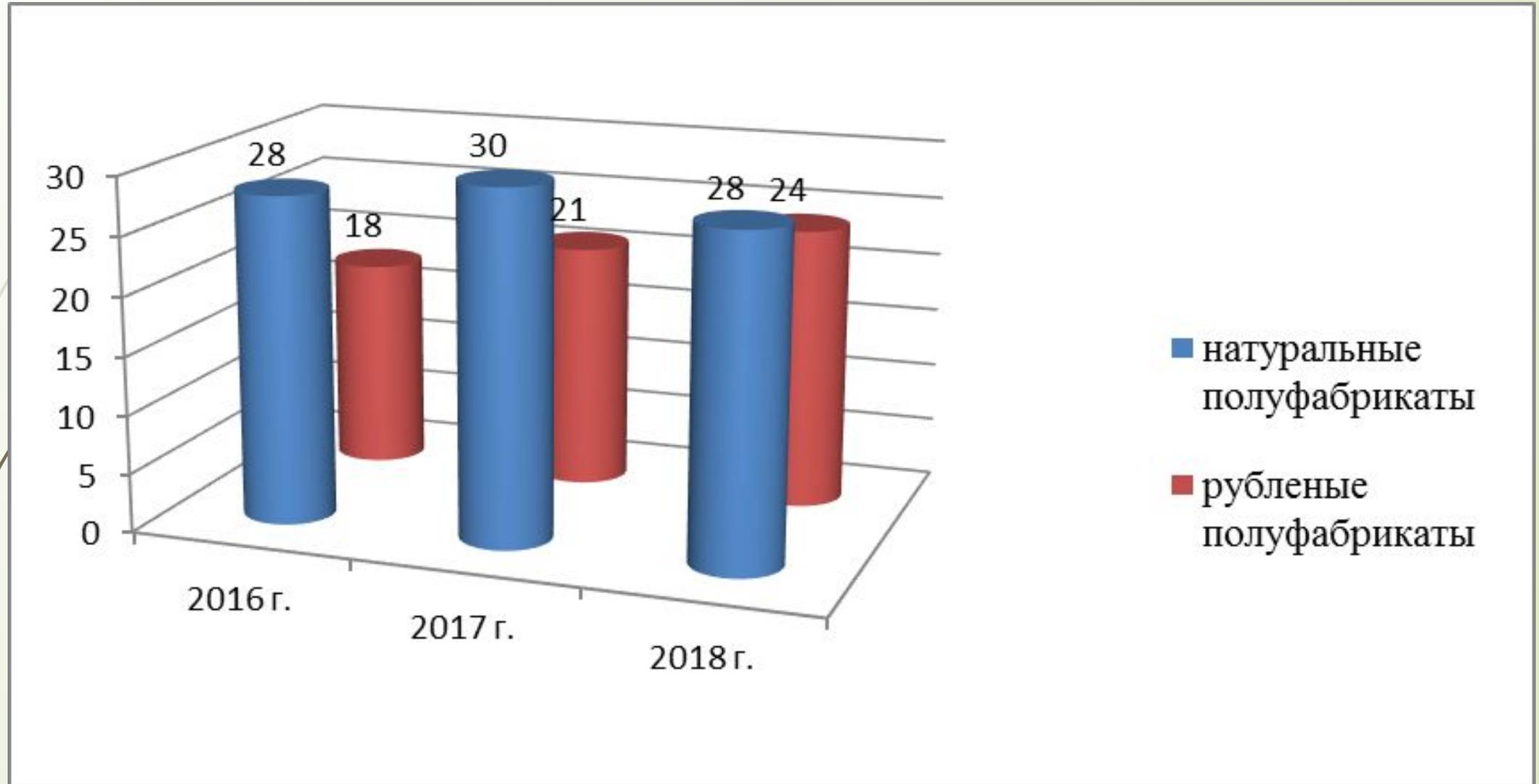
Структура магазина «Пятерочка»



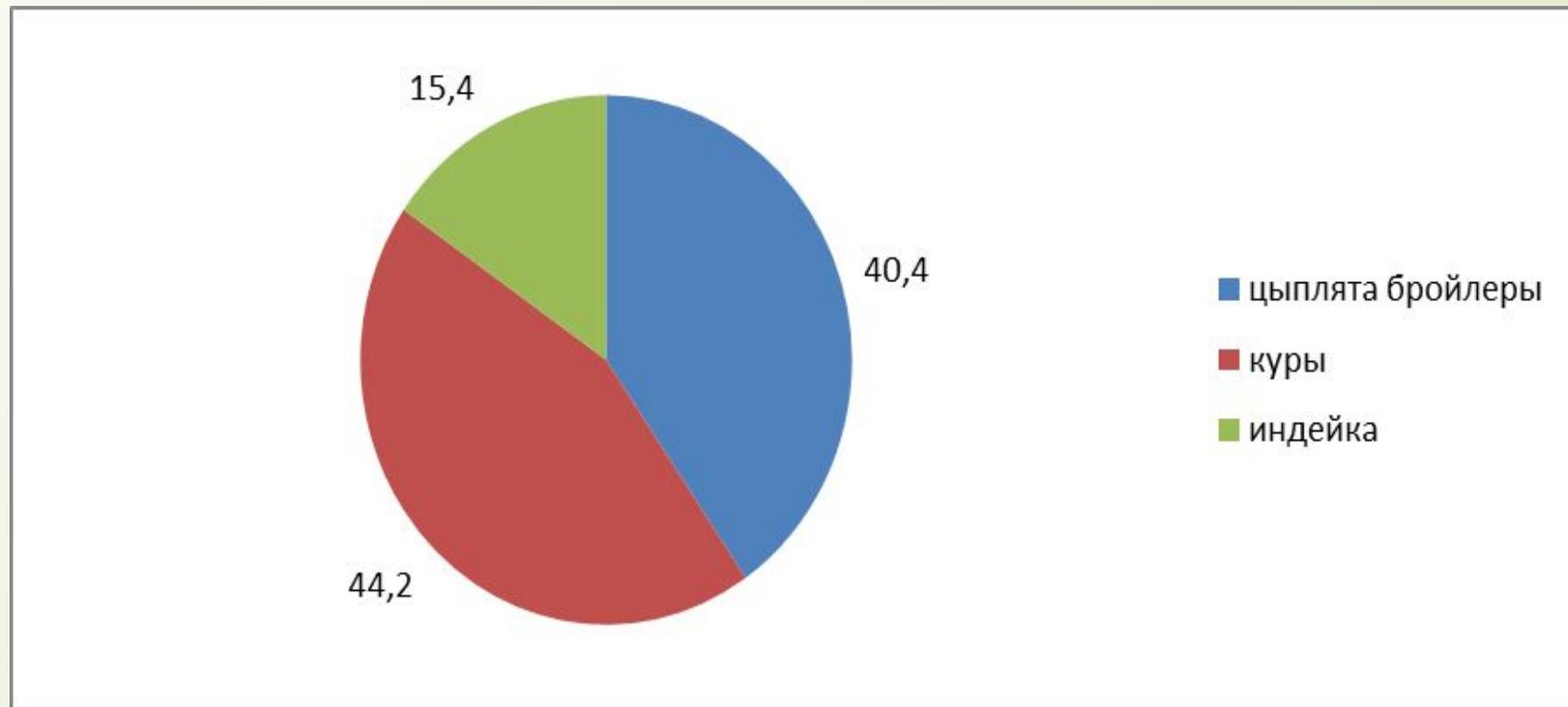
**Групповой ассортимент реализуемых полуфабрикатов из мяса птицы
в магазине «Пятерочка»**

Показатели	2016	2017 г.	2018 г.	Динамика 2018/2016 г	
				+, тыс. руб.	%
Выручка магазина в действующих ценах, тыс. руб.	76541,0	80952,0	83950,0	+7409,0	109,7
Товарооборот на 1 м ² торговой площади, тыс. руб.	150,4	159,0	164,9	+14,5	127,8
Товарооборот на 1 работника, тыс. руб.	5467,2	5782,3	5996,4	+529,2	109,7
Прибыль до налогообложения, тыс. руб.	3009,5	3118,5	3478,0	+468,5	115,6
Рентабельность, %	3,9	3,9	4,1	+0,2	-

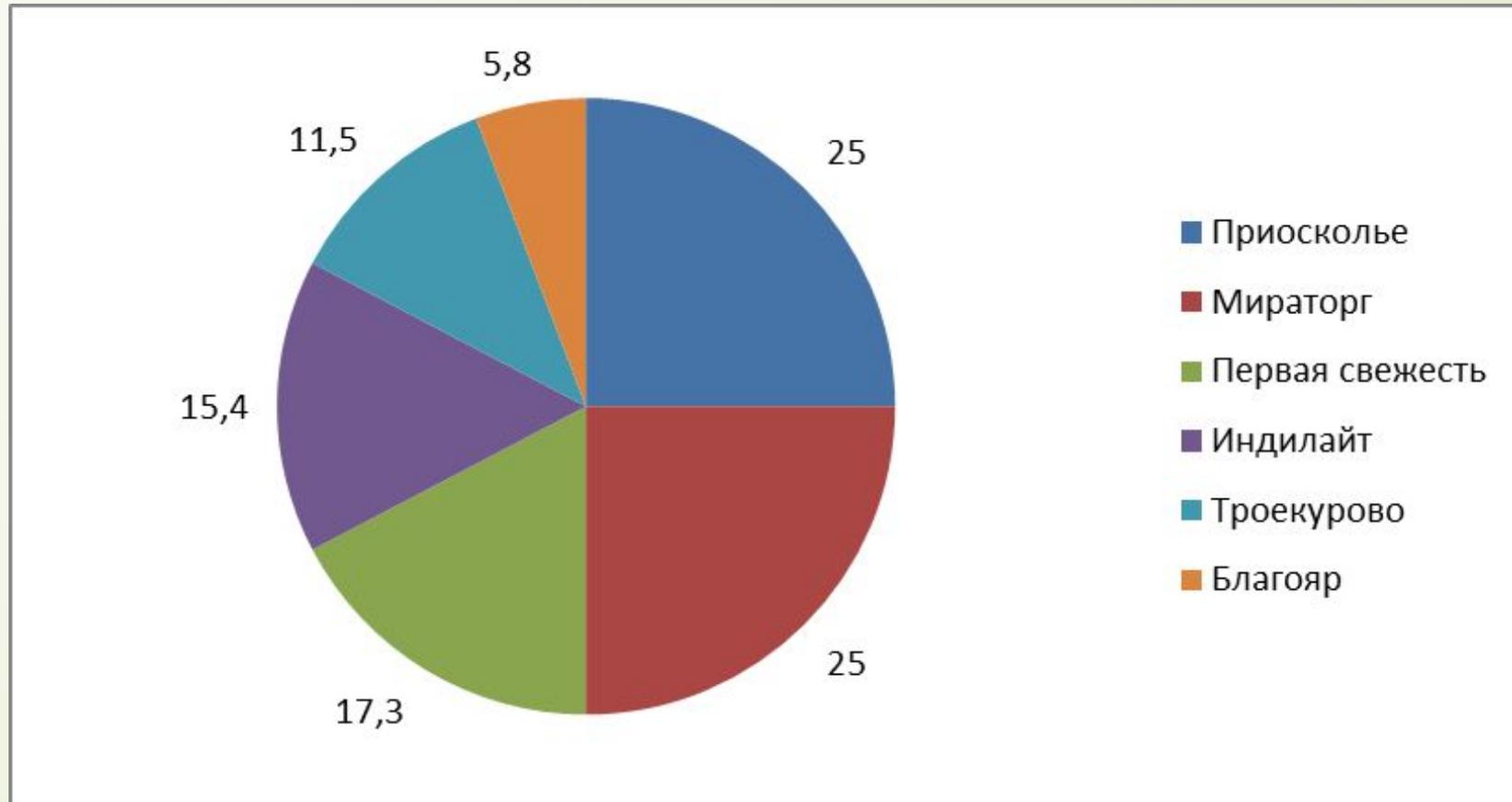
**Динамика реализации полуфабрикатов из мяса птицы
в магазине «Пятерочка» (шт)**



Структура ассортимента полуфабрикатов в зависимости от используемого мяса птиц (%)



Структура ассортимента полуфабрикатов в зависимости от торговых марок (%)



Требования ТР ТС 022/2011	Характеристика образцов		
	Котлеты куриные в панировке ТМ «Ложкарев»	Донатсы куриные в панировке с воздушным рисом ТМ «Мираторг»	Стейк грудки ТМ «Индилайт»
1	2	3	4
Наименование пищевой продукции	Полуфабрикат из мяса птицы рубленый, формованный, глубокомороженный, в панировке	Полуфабрикат из мяса птицы рубленый формованный глубокомороженный, в панировке	Полуфабрикат из мяса индейки мелкокусковой бескостный натуральный охлажденный
Состав	Мясо куриное, лук репчатый свежий, сухари панировочные (мука текстурированная), вода питьевая, белок растительный, хлопья овсяные, мука пшеничная, соль поваренная пищевая, перец черный молотый, чеснок	Мясо куриное, мука пшеничная, вода питьевая, масла растительные (подсолнечное, рапсовое), крахмалы (картофельный, тапиоковый), соль, волокна пищевые (клетчатка соевая), белок соевый, регулятор кислотности (E262), дрожжи, глютен пшеничный, антиокислитель аскорбат натрия, хлопья рисовые, стабилизатор гуаровая камедь	Филе грудки
Количество пищевой продукции, г	500	210	0,525
Дата изготовления пищевой продукции	22.04.2019	15.04.2019	15.05.2019
Срок годности пищевой продукции	6 месяца	14 месяцев	14 суток
Условия хранения пищевой продукции	Хранить при температуре не выше – 18 °С	Хранить при температуре не выше – 18 °С	Хранить при t от 0°С до +4°С
Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции	ООО «Шельф-2000», Московская обл., г. Домодедово, мрн. Барыбино, ул. Коммуны Герольд, 18.	ООО «Мираторг Запад» Калининградская обл., Гурьевский район, п. Невское, ул. Совхозная, д. 12.	ООО «ПензаМолИнвест» Пензенская обл., г. Пенза, ул. Аустрина, д. 178.
Рекомендации или ограничения по использованию	Замороженный полуфабрикат обжарить с двух сторон на разогретой сковороде с добавлением масла. Довести до полной готовности	Жарить на сковороде до готовности	Тепловая кулинарная обработка

1	2	3	4
Показатели пищевой ценности, г/100 г продукта	Белки 8,5, жиры 6,0, углеводы 17,0. 155 ккал/620 кДж.	Белки 15,2 г, жиры 15,1 г., углеводы 16,9 г 264,6 ккал/ 1107,6 кДж	Белки 20,0 г, жиры 2,5 г. 100 ккал/ 430 кДж
Сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО
Единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза	ЕАС	ЕАС	ЕАС
Сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция	ТУ 10.13.14-004-51303191-2017	ТУ 10.13.14-001-48765249-2017	ТУ 9214-002-09494676-2012
Вид обработки	Замороженный	Замороженный	Охлажденный

Результаты оценки качества котлет куриных в панировке ТМ «Ложкарев»

Наименование показателя	Характеристика образца	Оценка в баллах
Внешний вид	Форма котлет правильная, соответствующая наименованию	7
Цвет на разрезе	Свойственный, светло-розовый равномерный	7
Запах (аромат)	Свойственный, с ароматом пряностей, без постороннего	7
Вкус	Свойственный в меру соленый и пряный, без постороннего	6
Консистенция (нежность, жесткость)	Свойственный, светло-розовый равномерный	6
Сочность	Сочная	7
Итого		40
Средний балл		6,7
Оценка качества		Выше среднего

КОТЛЕТЫ

Честный
рецепт



куриные
в панировке

ЛОЖКАРЕВЪ

500г

КОТЛЕТ
ШЕСТЬ ВКУСНЕЙШИХ
6

Вырабатывает сертифицированно.

Результаты оценки качества Донатсы куриные в панировке с воздушным рисом ТМ «Мираторг»

Наименование показателя	Характеристика образца	Оценка в баллах
Внешний вид	Форма правильная, соответствующая наименованию обсыпка равномерная	7
Цвет на разрезе	Свойственный, светло-розовый равномерный	7
Запах (аромат)	Свойственный, без постороннего	7
Вкус	Свойственный в меру соленый, без постороннего	7
Консистенция (нежность, жесткость)	Достаточно нежная, однородная	8
Сочность	Сочная	8
Итого		40
Средний балл		7,3
Оценка качества		Хорошее

МИРАТОРГ



И, МЫ
DONUTS!

ДОНАТСЫ КУРИНЫЕ
В ПАНИРОВКЕ С ВОЗДУШНЫМ РИСОМ

3 шт.

Результаты оценки качества стейк грудки индейки ТМ «Индилайт»

Наименование показателя	Характеристика образца	Оценка в баллах
Внешний вид	Форма правильная, соответствующая наименованию	7
Цвет на разрезе	Свойственный, светло-розовый равномерный	7
Запах (аромат)	Свойственный без постороннего	7
Вкус	Свойственный без постороннего	8
Консистенция (нежность, жесткость)	Достаточно нежная, однородная	6
Сочность	Сочная	8
Итого		40
Средний балл		7,2
Оценка качества		Хорошее



Для улучшения хозяйственной деятельности магазина «Пятерочка»
рекомендуется:

- расширить ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы в тесте типа пельменей;
- рассмотреть возможность дегустации новых видов полуфабрикатов: Донатсы, Чевапчичи, Чикенболы, Стрипсы, Хрумпылсы с целью увеличения продаж продуктов с высокой степенью готовности;
- проводить акции на продукцию с повышенной пищевой ценностью, содержащей пищевые волокна, обогащенных нутриентами;
- разработать буклеты с информацией о диетических свойствах отдельных видов полуфабрикатов.

Спасибо за внимание!

