

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области

Дипломная работа

Тема: Анализ и оценка качества хлебобулочных изделий на розничном торговом предприятии.

Выполнила: студентка 3 курса группы 33
по специальности: 38.02.04 «Коммерция» по
отраслям

Ермолаева Ольга Игоревна

Руководитель работы:

Носакина Е.В.

Объект исследования: ассортимент
хлебобулочных изделий реализуемых в АО
Тандер магазин «Магнит».

Предмет исследования: качество
хлебобулочных изделий





Целью выпускной квалификационной работы является изучение современного ассортимента хлебобулочных изделий и оценка их качества.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- 1. изучить теоретические аспекты представленной темы;
- 2. изучить современный ассортимент хлебобулочных изделий;
- 3. изучить показатели качества хлебобулочных изделий и факторы, влияющие на них;
- 4. провести анализ и оценку качества хлебобулочных изделий, реализуемых в ТАО «Магнит»
- 5. предложить пути расширения ассортимента, улучшения качества.

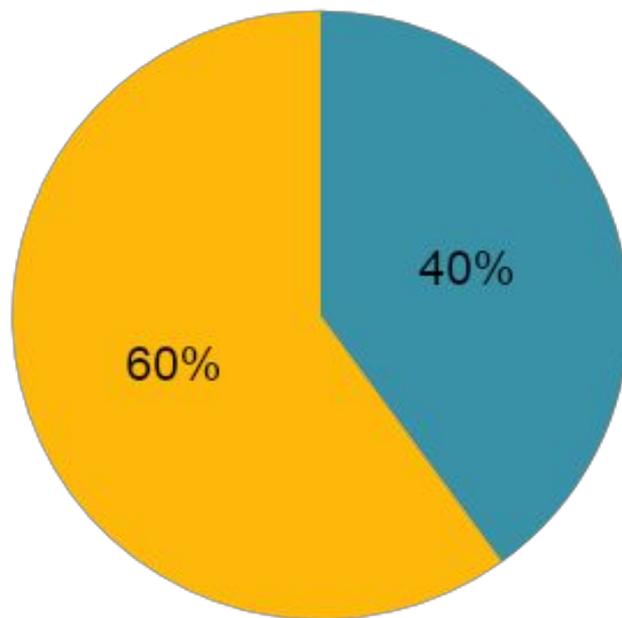
Характеристика магазина «Магнит»



Анализ ассортимента хлебобулочных изделий

анализ ассортимента

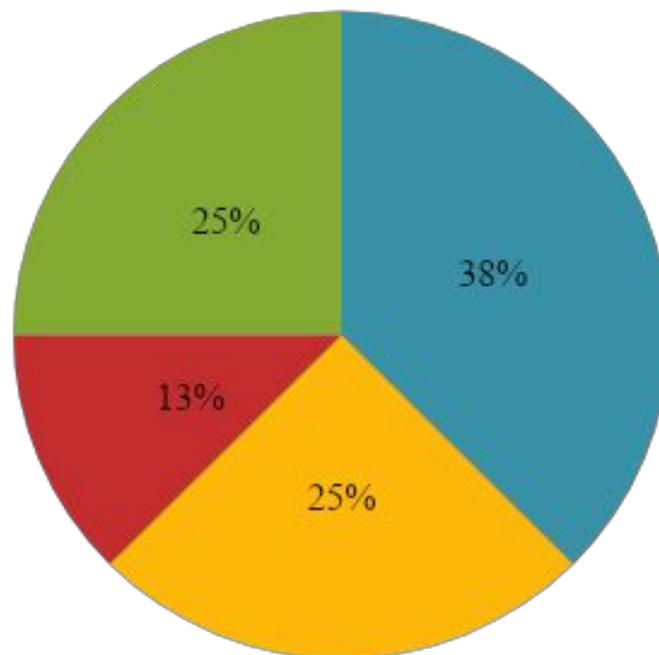
■ хлеб ■ хлебобулочные изделия ■ Кв. 4



Анализ удельного веса хлеба и хлебобулочных изделий

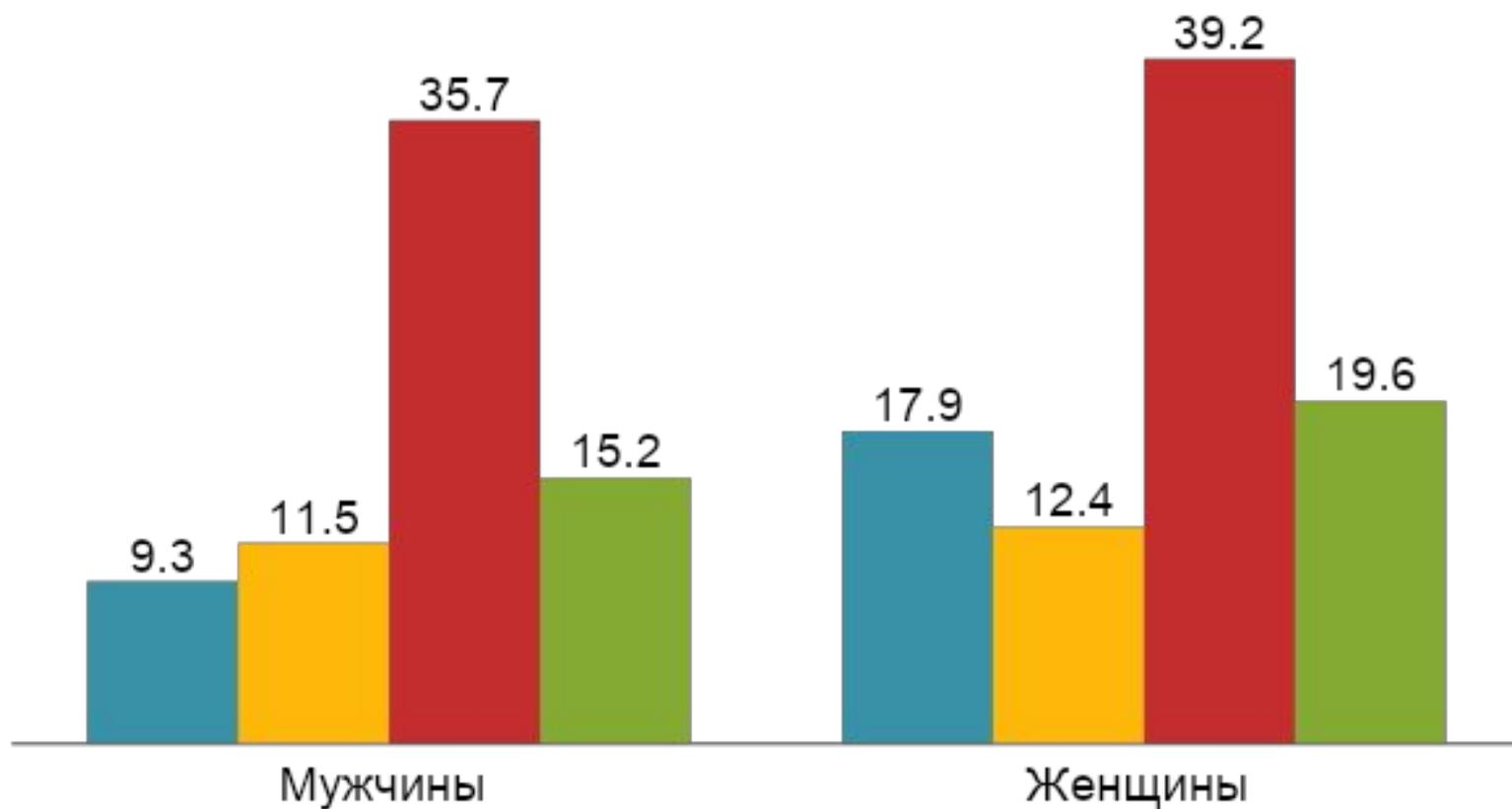
Анализ удельного веса

■ Пшеничный хлеб ■ Ржанно-пшеничный хлеб ■ Булки, плетёнки ■ Ржанной хлеб



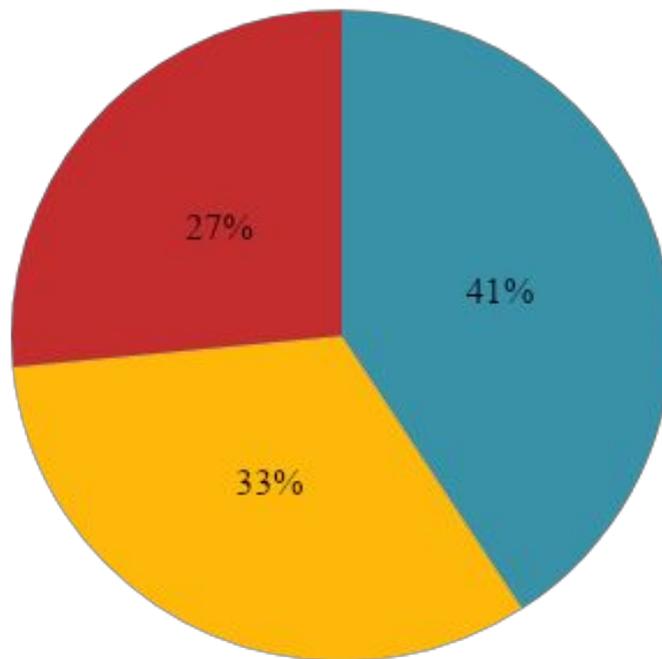
Основные критерии при покупке товара

■ Торговая марка ■ Доступная цена ■ срок хранения ■ вкус



Предпочтения респондентов при выборе производителя хлеба и хлебобулочных изделий

■ АО "Орский хлеб" ■ ООО "Семь печей" ■ ООО "Береза"





Образец 1
Образец 3



Образец 2



Анализ маркировки хлеба и хлебобулочных изделий

Вид информации на маркировке	Хлеб Московский	Хлеб заварной купеческий	Батон нарезной
Наименование продукта	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Наименование и местонахождение производителя	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Товарный знак производителя	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Дата изготовления	25.05 .2021	24.05.2021	23.05.2021
Масса нетто	500г	0,400г	400г
Состав	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Пищевая ценность	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Сроки годности	28.05.2021	27.05.2021	26.05.2021
Условия хранения	Соответствует	Соответствует	Соответствует

Проверка качества образцов по

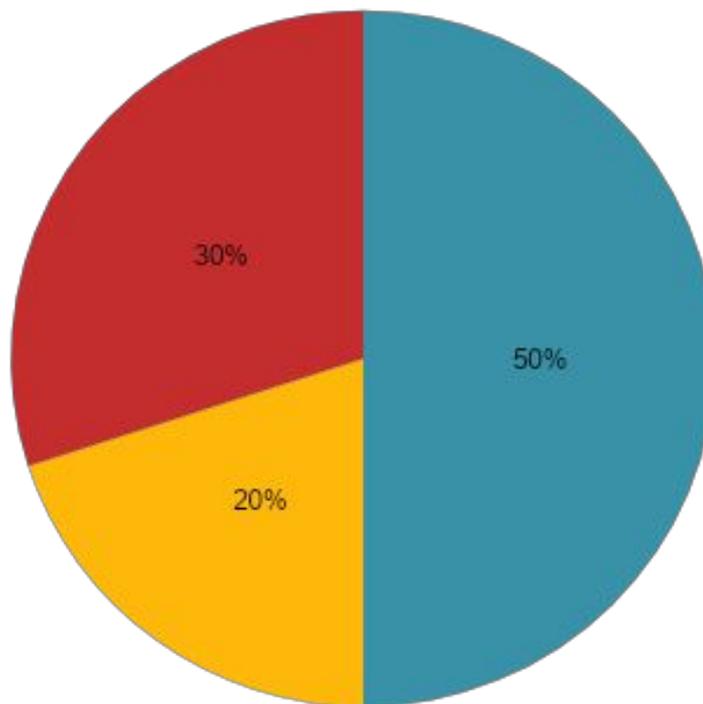
Наименование показателя	Хлеб Московский	Хлеб заварной купеческий	Батон нарезной
Внешний вид, форма	Внешний вид соответствует данному хлебу, форма в виде кирпичика	Внешний вид соответствует данному виду хлеба, форма в виде кирпичика	Внешний вид соответствует данному виду батона, форма полукруглая
поверхность	Гладкая без крупных трещен, надрывов и пузырей	Гладкая без крупных трещен, надрывов и пузырей	Гладкая без трещин и надрывов
цвет	Светло-коричневый	Темно-коричневый	
Состояние мякиша: пропеченность, промес, пористость	Хорошо пропеченный, не липнет, не крошится,	Хорошо пропеченный, не липнет, не крошится,	Хорошо пропеченный, не липнет, не крошится,
Вкус и Запах	Без посотронного вкуса и запаха	Без посотронного вкуса и запаха	Без посотронного вкуса и запаха

МЛЯМ

Опрос покупателей

Опрос покупателей

■ Хлеб Московский ■ Хлеб Рижский ■ Батон Нарезной





Рекомендации

- ужесточение контроля при приёмке товара для исключения попадания в реализацию товаров не соответствующего качества;
- изучение спроса и предложения покупателей с помощью маркетинговых инструментов с целью выявления и удовлетворения потребностей;
- разнообразить ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий торговыми марками .



Заключение

Цель и Задачи выпускной квалификационной работы были достигнуты



Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Торгово-технологический техникум» г. Орска
Оренбургской области

Дипломная работа

Тема: Анализ и оценка качества хлебобулочных изделий на
розничном торговом предприятии

Выполнила: студентка 3 курса группы 33
по специальности: 38.02.04 «Коммерция» по отраслям

Ермолаева Ольга Игоревна

Руководитель работы:

Носакина Е.В.