

ЧПОУ « Смоленский кооперативный техникум Смолоблпотребсоюза»

**Дипломная работа**

**Анализ ассортимента,  
потребительские свойства и оценка  
качества мясных копченостей из  
говядины ( на материалах АО  
«Тандер» магазина «Магнит» )**

Студентка группы - Михайлова Н.С  
Научный руководитель — Ольская Т.И

**Цель дипломной работы** – изучение теоретических и практических аспектов оценки качества и анализа ассортимента мясных копченостей из говядины в магазине «Магнит», а так же проведение анализа качества мясных копченостей, реализуемых в этом магазине.

**Задачи:**

- изучить состояние рынка мясных копченостей;
- раскрыть потребительские свойства мясных копченостей;
- рассмотреть общую классификацию и ассортимент мясных копченостей;
- составить общую характеристику магазина «Магнит»;
- проанализировать ассортимент мясо-копченых товаров, реализуемых в магазине «Магнит»;
- провести оценку качества мясо-копченых товаров, реализуемых в магазине «Магнит»;
- провести оценку маркировки товаров в магазине «Магнит».

**Предмет исследования:**

ассортимент мяско-копченых товаров,  
реализуемых в магазине «Магнит»

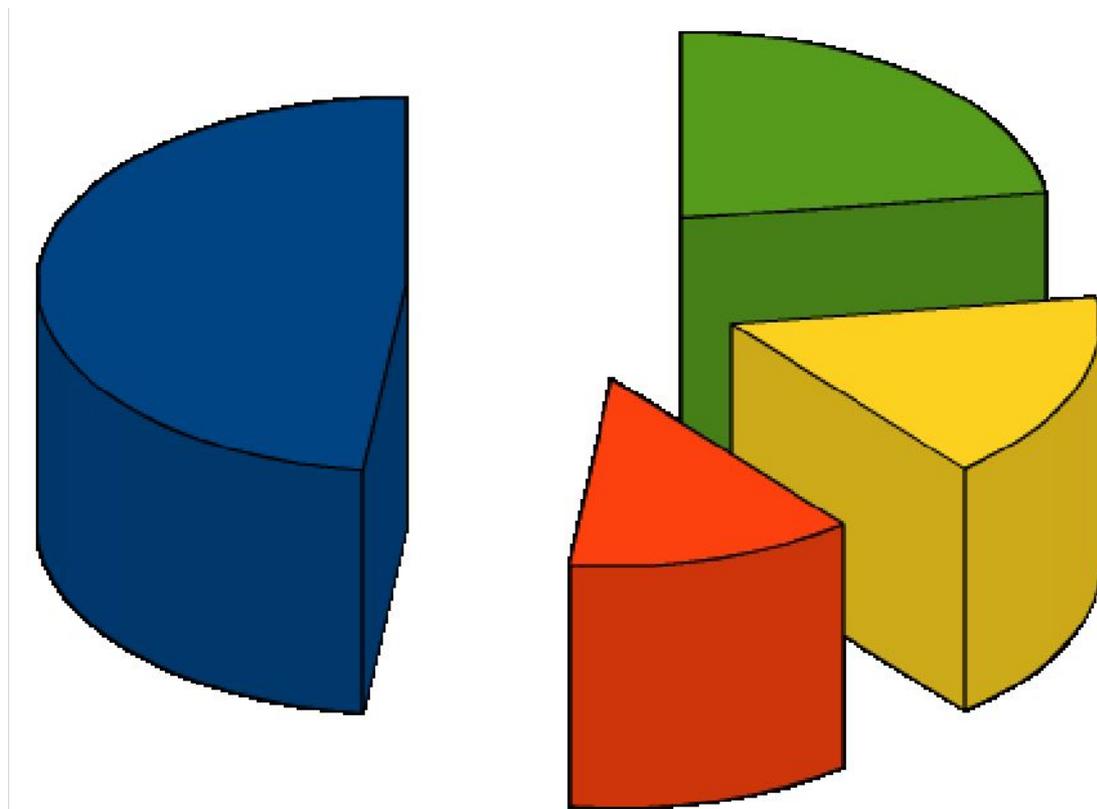
**Объект исследования:**

универсам «Магнит»

# Определение:

*Качество – это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением*

## Структура продаж мясных копченостей



■ Копчености из птицы- 40,1%

■ Другие копчености - 2,2%

■ Копчености из говядины - 25,7%

■ Копчености из свинины - 32%

«Магнит» – ведущая розничная сеть по торговле продуктами питания в России. Целью компании является: Обеспечение высокой степени жизнестойкости и конкурентоспособности компании посредством поддержания систем жизнеобеспечения на необходимом уровне, своевременной и качественной адаптации предоставляемой услуги к требованиям изменяющегося правопорядка и приоритетов потребителей



# Маркировка продовольственных товаров.

**Маркировка** — информация, наносимая изготовителем непосредственно на конкретные товары, тару, этикетки или ярлыки. Товарная маркировка является первым информационным блоком, с которым встречается потребитель при покупке товара, и содержит всю основную информацию о товаре.



## Ассортимент мясо-копченых товаров

Ассортимент товаров	Ассортимент товаров	Поставщики	Страна-производитель
	Грудинка Сибирская	ИП Калинин	Россия
		ИП Романишин	Россия
		ИП Логинов	Россия
	Рулька Свиная	ИП Логинов	Россия
		ИП Романишин	Россия

# Ассортимент мясных копченостей.



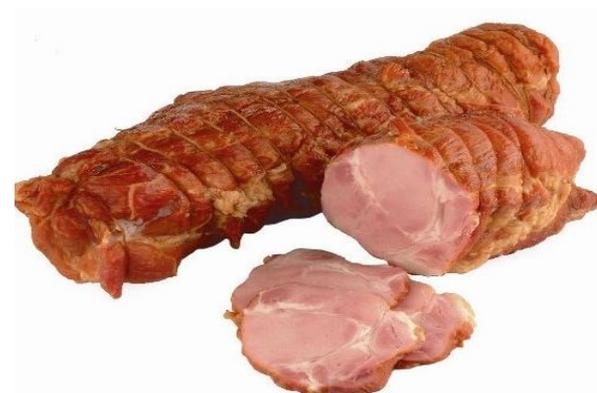
Шпик  
«По-домашнему»



Рулька Свиная



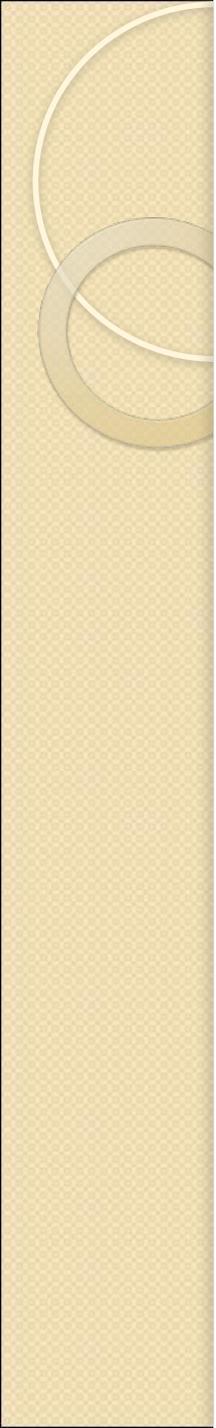
Грудинка «Сибирская»



Шейка «Столичная»

## Основные характеристики исследуемых мясо-копченых товаров

Номер образца	Наименование	Производитель	Нормативный документ	Описание характеристик товара	Соответствие ГОСТу
1	Грудинка Сибирская	Россия	ТУ 9213-004-8565 5642-10	Поверхность среза чистая, сухая, без выделения влаги при надавливании. Цвет среза равномерный, жир белый, без пожелтения. Вкус малосоленый, имеет своеобразный аромат копчения, без посторонних запахов.	Соответствует, отклонений не выявлено
2	Карбонат Свиной	Россия	ТУ 9213-031-5489 9698-08	Поверхность среза чистая, сухая, без выделения влаги при надавливании. Цвет среза равномерный, жир белый, без пожелтения. Вкус несолёный, имеет своеобразный аромат копчения, без посторонних запахов.	Соответствует, отклонений не выявлено
3	Шинка Российская	Россия	ТУ 9213-003-0060 872101-2008	Поверхность среза чистая, сухая, без выделения влаги при надавливании. Цвет среза равномерный, жир белый, без пожелтения. Вкус малосоленый, имеет своеобразный аромат копчения, без посторонних запахов.	Соответствует, отклонений не выявлено



**Спасибо за внимание!**