

Выпускная квалификационная работа на тему

« Формирование торгового ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий реализуемых ООО «Элемент-Трейд» ТС «Монетка» города Тюмени»

Автор работы: студент Б-ТТЭ513 гр Русланова Н.Р.

Руководитель: д-р техн. наук, доц. Ивкова И.А.

Задачи:

- Проанализировав литературные источники, изучить: классификацию; химический состав и пищевую ценность мучных кондитерских изделий; факторы, формирующие и сохраняющие качества, дефекты; факторы формирующие ассортимент.
- Изучить организационную структуру ООО «Элемент-Трейд» торговая сеть «Монетка».
- Провести анализ структуры ассортимента товаров.
- Изучить маркировочные данные упаковок пряничных изделий, реализуемых в ТС «Монетка».
- Оценить по органолептическим показателям качества мучные кондитерские изделия (пряничные изделия).
- Проанализировать финансовое состояние ТС «Монетка».
- Изучить организацию охраны труда и влияние работы «Монетка» на окружающую среду.
- Сформулировать выводы и предложения.

- Мучные кондитерские изделия — группа кондитерских изделий, основным сырьем для которых является мука. Разнообразные виды сырья, используемые для производства мучных кондитерских изделий, содержат белки, жиры, углеводы, благодаря которым они характеризуются высокой пищевой ценностью.



Классификация мучных кондитерских изделий

- печенье, крекер и галеты;
- пряники;
- вафли;
- торты и пирожные;
- кексы, ромовые бабы, рулеты.
- Восточные мучные сладости

Технология производства мучных кондитерских изделий

Смесь (вода, масло, соль)
доводят до кипения

Добавление муки, варка
(3-5 мин) при перемешивании

Охлаждение массы до 60-70 °С

Добавление меланжа (яиц) при
непрерывном взбивании

Перекладывание массы в
кондитерский мешок

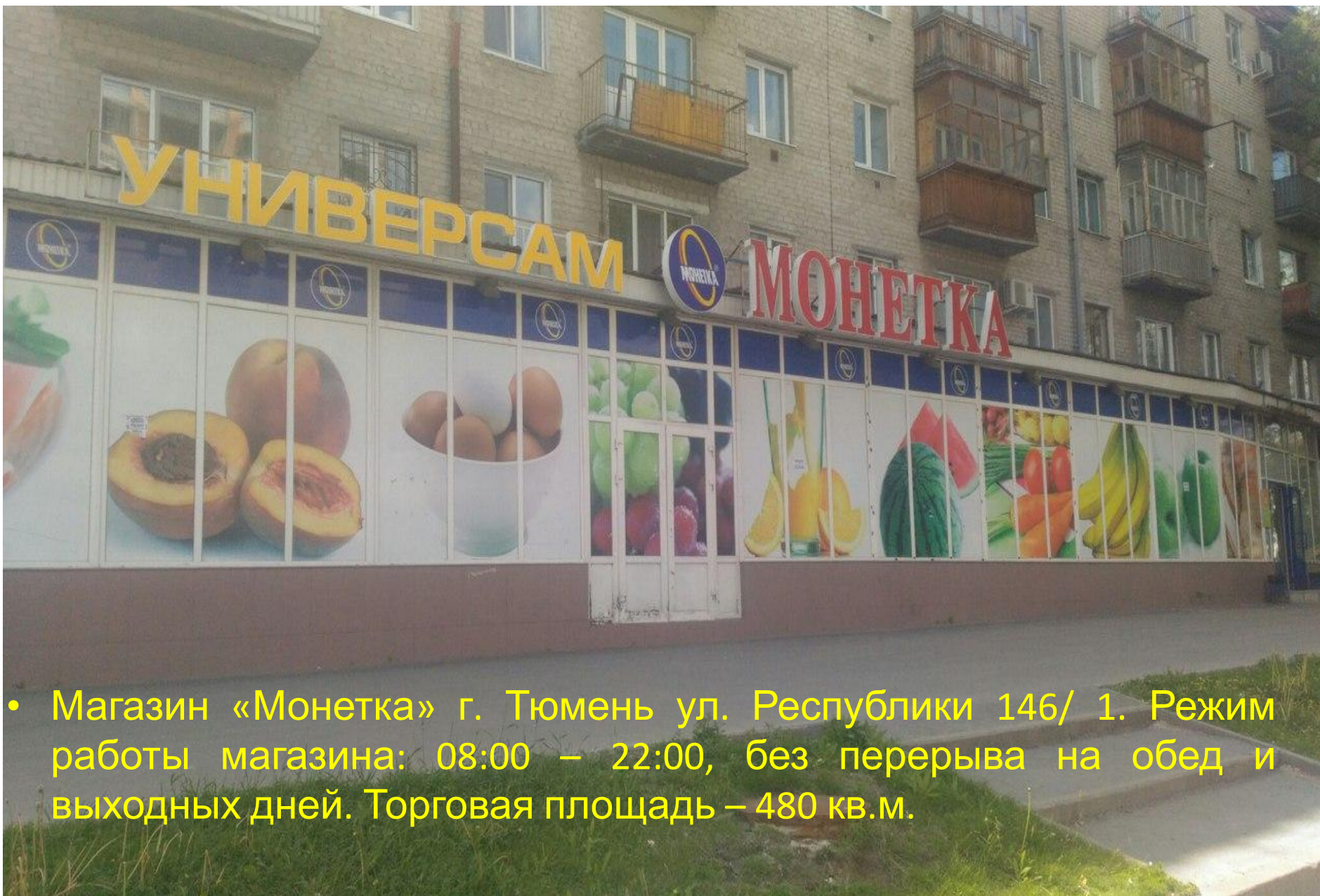
Отсаживание на листы

Выпечка, охлаждение, отделка

Укладка и упаковка

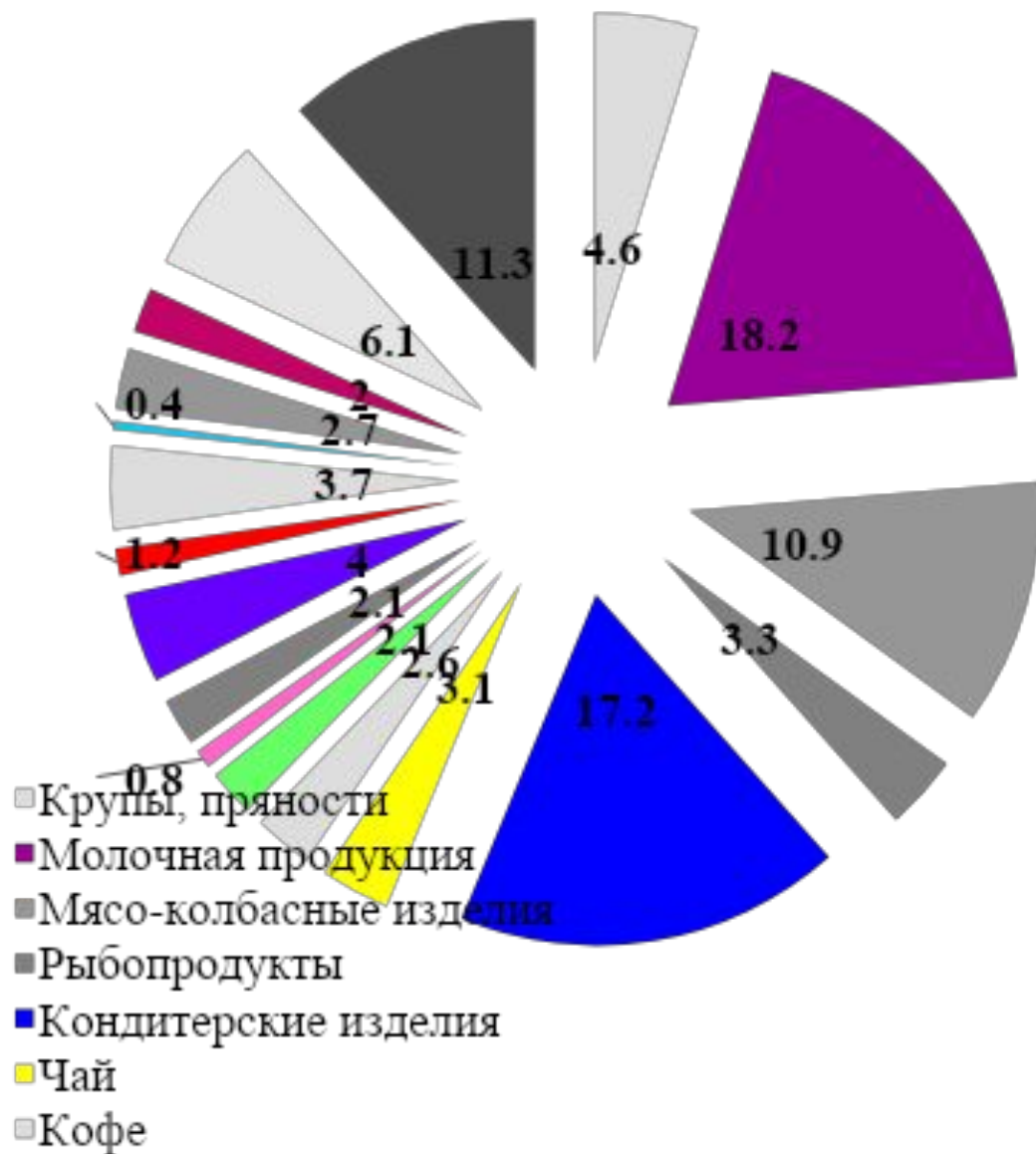
Дефекты мучных кондитерских изделий

- *дефекты формы* (деформация, наличие лома, надрывы)
- *дефекты внешнего вида, т. е. поверхности* (вздутия, борозды, углубления, вкрапления крошек, заусенцы по краям, раковины снизу, следы снизу от кромок, швов листов и транспортного полотна)
- *дефекты цвета* (неравномерность окраски, поджаристость краев или всего изделия, подгорелые места, непропечённые места)
- *дефекты в изломе* (неравномерная пористость, пустоты, следы непромеса, оголённые места поверхности при глазировании)
- *дефекты вкуса и запаха* (посторонние, вкус и запах, неясно выраженный аромат отдушки)
- *высыхание и черствение* (при несоблюдении условий хранения и нарушении герметичности упаковки)



- Магазин «Монетка» г. Тюмень ул. Республики 146/ 1. Режим работы магазина: 08:00 – 22:00, без перерыва на обед и выходных дней. Торговая площадь – 480 кв.м.

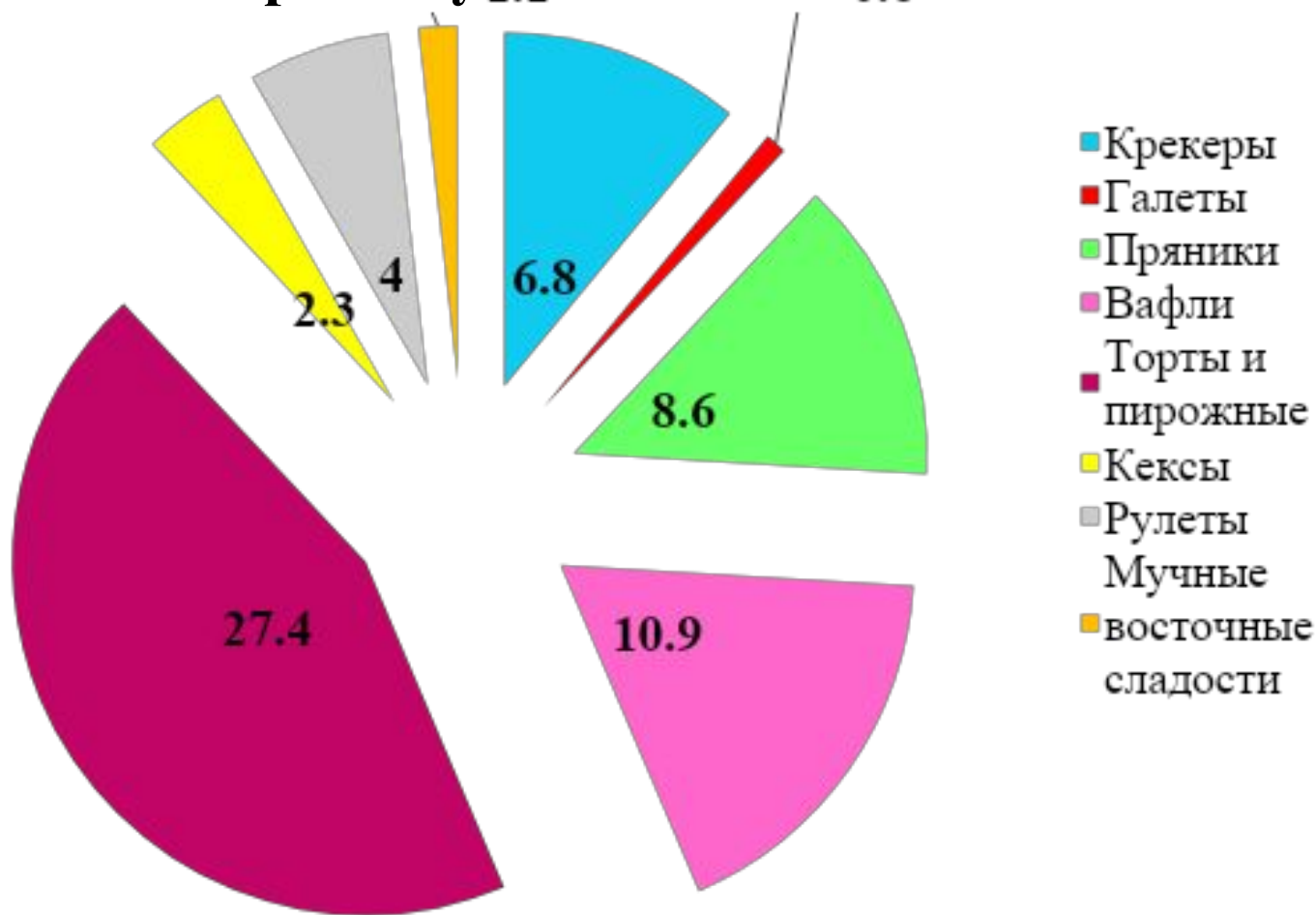
Структура ассортимента товаров, реализуемых ТС «Монетка»



Структура ассортимента кондитерских изделий, реализуемых ТС «Монетка»



Структура ассортимента мучных кондитерских изделий, реализуемых ТС «Монетка»



Коэффициенты мучных кондитерских изделий, реализуемых ТС «Монетка»

$$K_{ш} = Шд / Шб * 100\%$$

$$K_{ш} = 2511 / 2596 * 100\% = 96,73$$

$$K_{п} = Пд / Пб * 100\%$$

$$K_{п} = 430 / 467 * 100 = 92,08\%$$

$$K_{гл} = Кд / Кб * 100\%$$

$$K_{гл} = 15 / 175 * 100 = 8,6\%$$

$$K_{у} = У / Шд * 100\%$$

$$K_{у} = 124 / 175 * 100 = 70,9\%$$

Исследуемые образцы



Пряники заварные
«Северные»

ООО «Берёзовый хлеб»



Пряники «Комсомольские»

ООО «Сысертский
хлебокомбинат»



Пряники «Шоколадный
сувенир» с орехом

ООО «Фирма «Сувенир»

Анализ маркировочных данных

Наименование показателя	Пряники заварные «Северные»	Пряники «Комсомольские»	Пряники «Шоколадный сувенир» с орехом
Наименование и место нахождения изготовителя	ООО «Березовский хлеб» 623700, Россия, Свердловская обл., г.Березовский, Западная промзона №6, 8(343)344-00-77	ООО «Сысердский хлебокомбинат» 624022, Россия, Свердловская обл., г.Сысертьул. Тракторная 23 тел.(34374)6-11-92, 6-12-21, (343)269-37-47	ООО «Фирма «Сувенир» 424007, Россия, Республика Марий Эл, г.Йошкор-Ола, ул.Машиностроителей, д.128 8-800-1008
Масса нетто	400г	350г	400г
Товарный знак изготовителя		-	-
Пищевая ценность на 100г. продукта, г.	Белки – 5,31г; жиры – 5,8г; углеводы усвояемые – 75,7г.	Белки – 5,0г; жиры – 6,0г; углеводы – 77,0г	Белки – 6,5г; жиры – 8,5г; углеводы – 67,5г
Энергетическая ценность	363,0ккал/1519,8кДж	380ккал/1620кДж	371ккал/1553кДж
Дата изготовления	10.06.17	06.06.17	30.05.17
Условия и срок хранения	Хранить при температуре (18+, -5) ⁰ С и относительной влажности воздуха не более 75%	Хранить при температуре от +13 ⁰ С до +23 ⁰ С, относительной влажности воздуха не более 75%	Хранить при температуре (18+, -5) ⁰ С и относительной влажности воздуха не более 75%
Срок годности	45 суток	45 суток	4 месяца
Обозначение НД, в соответствии с которым изложен и может идентифицирован продукт	По ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия	По ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия	По ГОСТ 15810-2014 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия

Наименование показателя	Пряники заварные «Северные»	Пряники «Комсомольские»	Пряники «Шоколадный сувенир» с орехом
Дополнительная информация	-	-	Арахис дробленый жареный, меланж яичный сухой пищевой.
Информация, о подтверждении соответствия			 
Штрих-код	4607029980731	4607018113492	4630019810213
Состав	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, сахар-песок, инвертный сироп (сахарпесок, лимонная кислота, сода питьевая, маргарин (рафинированные дезодарированные масла в натуральном и отвержденном виде, вода, эмульгаторы моно- и диглицериды жирных кислот, лецитин, соль поваренная пищевая, ароматизатор идентичный натуральному «Сливки», регулятор кислотности лимонная кислота, краситель аннато-кукурмин), вода питьевая, масло растительное, разрыхлители – сода питьевая, углеаммонийные соли, ароматизатор фруктовый идентичный натуральному.	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, сахар - песок, маргарин (рафинированные дезодарированные растительные маслвнатуральномвода, эмульгаторы (моно- и диглицериды жирных кислот, лицитин соевый), соль поваренная пищевая, ароматизатор идентичный натуральному «Сливки», регулятор кислотности лимонная кислота, краситель аннато-кукурмин),масло растительное, сухие духи кондитерские (перец чёрный, имбирь, кардамон, гвоздика, перец душистый, орех мускатный, кориандр, корица), разрыхлитель карбонат аммония	Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, сахар, вода питьевая, патока крахмальная карамельная, маргарин «Столовый», дезодарированные растительные масла (в том числе модифицированные), соль поваренная пищевая, эмульгаторы (E471, E475), регулятор кислотности (кислота лимонная), ароматизатор «Масло», краситель (E100, E160b), арахис дробленый жареный, какао-порошок, ароматизатор «Шоколад», разрыхлители: гидрокарбонат аммония (соль углеаммонийная), гидрокарбонат натрия (сода пищевая), комплексная пищевая добавка «Стабилан-Флау», Н1 (эмульгатор – E 481, мука пшеничная хлебопекарная), меланж яичный сухой пищевой.

Результаты оценки качества пряников по органолептическим показателям

Наименование показателя	По ГОСТ 15810-2014	Пряники заварные «Северные»	Пряники «Комсомольские»	Пряники «Шоколадный сувенир» с орехом
Вкус и запах	Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха	Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом	Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом	Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и шоколадным ароматом
Вид в изломе	Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.	Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.	Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.	Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса.
Поверхность	Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности. Оттиск рисунка или надписи должны быть четкими, не расплывшимися. Допускается отделка верхней. Поверхности. нелипкая, "мраморная" с характерными скоплениями кристаллов белого цвета, без сколов и оголенных мест	Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов, наблюдались мелкие трещины, отделка верхней части. нелипкая, без сколов и оголенных мест	Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов, нелипкая, без сколов и оголенных мест	Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов, нелипкая, без сколов и оголенных мест

Наименование показателя	По ГОСТ 15810-2014	Пряники заварные «Северные»	Пряники «Комсомольские»	Пряники «Шоколадный сувенир» с орехом
Цвет	<p>От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней.</p> <p>Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи.</p> <p>Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p>	<p>темно-коричневый, цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия.</p> <p>Нижняя часть поверхности темнее верхней.</p> <p>Общий тон окраски изделий в пачке одинаковый</p>	<p>светло-коричневый, равномерный по всему объему изделия.</p> <p>Нижняя часть поверхности темнее верхней.</p> <p>Общий тон окраски отдельных изделий одинаковый в всей упаковочной</p>	<p>темно-коричневый, цвет мякиша - равномерный по всему объему изделия.</p> <p>Нижняя часть поверхности темнее верхней.</p> <p>Общий тон окраски изделий в пачке одинаковый</p>
Форма	<p>Правильная, разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности).</p> <p>Нижняя поверхность ровная.</p> <p>Допускаются каверны не более 5 мм в диаметре в количестве не более 10% площади нижней поверхности</p>	<p>Пряники имеют круглую форму.</p> <p>Правильная, разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью</p> <p>Пряники имеют круглую форму.</p>	<p>Пряники имеют круглую форму.</p> <p>Правильная, разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью</p>	<p>Правильная, пряники имеют овальную форму, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью</p>

Анализ рентабельности ТС «Монетка»

Показатели	Годы			2016г. к 2014г., %
	2014г.	2015г.	2016г.	
Выручка от реализации, тыс. руб.	217337	198480	193355	89
Затраты на реализацию (себестоимость), тыс. руб.	196281	179921	173975	88,6
Прибыль от реализации, тыс. руб.	21056	18559	19380	92,1
Прочие операционные расходы, тыс. руб.	220	198	203	92,3
Платежи в бюджет, тыс. руб.	4167	3671	3835	92,1
Чистая прибыль, тыс. руб.	16669	14690	15342	92,1
Рентабельность, %	7,7	7,4	7,9	102,6

Безопасность жизнедеятельности на предприятии

Целенаправленная профессиональная работа, осуществляемая в условиях конкретной производственной среды, при несоблюдении принятых нормативных требований может неблагоприятно повлиять на работоспособность и здоровье человека.

Именно поэтому директором магазина проводятся инструктажи на рабочем месте: первичный, плановый, внеплановый и целевой.



Мероприятия по снижению отрицательного воздействия антропогенных факторов

Отходы ТС «Монетка» вывозятся три раза в неделю машинами торговой сети для дальнейшего вторичного использования или утилизации.

Деятельность предприятия по обращению с отходами производства соответствует нормативным документам РФ.



Вывод

- Выручка организации за 2016г по сравнению с 2014г упала на 11%, стоимость основных средств осталась прежней, численность работников организации уменьшилась на 15%.
- Стоимость закупленных товаров уменьшилась на 11%, затраты на оплату труда на 13,5% – это связано с увеличением текучести персонала, отчисления на социальные нужды на 13,4%, амортизационные отчисления на 21,6%, прочие затраты на 11,4%.
- Снижение товарооборота привело к снижению прибыли. Низкий уровень рентабельности.
- Анализ поступления товаров по источникам находится в прямой зависимости от детальных составлений договоров с поставщиками.
- Ассортимент товаров в ООО «Элемент Трейд» ТС «Монетка» очень широк.
- Кондитерские изделия входят в одну из групп товаров, которые обладают преимуществом, так как у них широкий ассортимент, поэтому поставлять эту группу товаров в больших объемах с целью получения наибольшей выручки, так же расширять их ассортимент.
- В соответствии с требованиями ГОСТ 51074- 2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя» и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки. Общие требования». Информация на маркировке является достаточной, доступной и достоверной, хорошо пропечатанной, эстетичной.
- На предприятии выполняются все требования охраны труда и техники безопасности, проводятся необходимые инструктажи на рабочих местах, руководители предприятия постоянно наблюдают за работой сотрудников. Созданы благоприятные условия для работы сотрудников.
- Предприятие выполняет требования законов Российской Федерации своевременно утилизируя отходы производства, что позволяет предотвратить загрязнение окружающей среды. Ответственность за соблюдение мер по утилизации отходов несет директор ТС «Монетка», в его отсутствие процесс контролируют заместители директора.

Наши рекомендации

- Расширить ассортимент мучных кондитерских изделий.
- Повысить квалификацию работников
- Проводить акции на товары, которые пользуются спросом, но продажи по ним минимальные из-за высоких цен.

Спасибо за внимание

