

# ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

по теме:

**«Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных полуфабрикатов различных производителей, реализуемых в предприятиях торговли.»**

Студентки: Бахарева О.М.

Группа: 331-э

Специальность: 100801 Товароведение и экспертиза  
качества потребительских товаров

Руководитель работы: Рыжова Л.М.

Самара 2016

г.

# **Актуальность.**

**Данная тема считается актуальной потому что, потребление мясных продуктов в России ежегодно увеличивается.**

**Согласно прогнозным оценкам, в ближайшие три года мясной рынок будет расти.**

**Я постараюсь раскрыть эту тему, используя свой теоретический и практический опыт.**

**Объектом дипломной работы являются мясные полуфабрикаты.**

**Цель: проанализировать ассортимент и провести экспертизу**

**Предмет исследования:  
мясные полуфабрикаты**

**Для выполнения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:  
изучить ассортимент, рассмотреть классификацию,  
проанализировать покупательский спрос,  
сделать экспертизу.**

## Виды и ассортимент мясных полуфабрикатов.



**Хинкали  
"Уральские  
пельмени"**

# Пельмени "Ложкаревъ"



# Пельмени "Мамины"



## Котлеты «Нежные»



## Пельмени "Русский ХИТ"



# Классифицируют мясные полуфабрикаты:

- в зависимости от термического состояния
- в зависимости от технологии подготовки мясного сырья
- в зависимости от вида мяса убойных животных
- в зависимости от технологии производства мясного сырья:  
кусковые;  
рубленые.



# **Я проводила экспертизу мясных полуфабрикатов органолептическим способом.**

**Я взяла 3 вида мясных полуфабрикатов:**

- 1. Пельмени "Сибирские "**
- 2. Чебурек «Горячая штучка»**
- 3. Котлеты "Золотой гребешок"  
«куриные в панировке».**

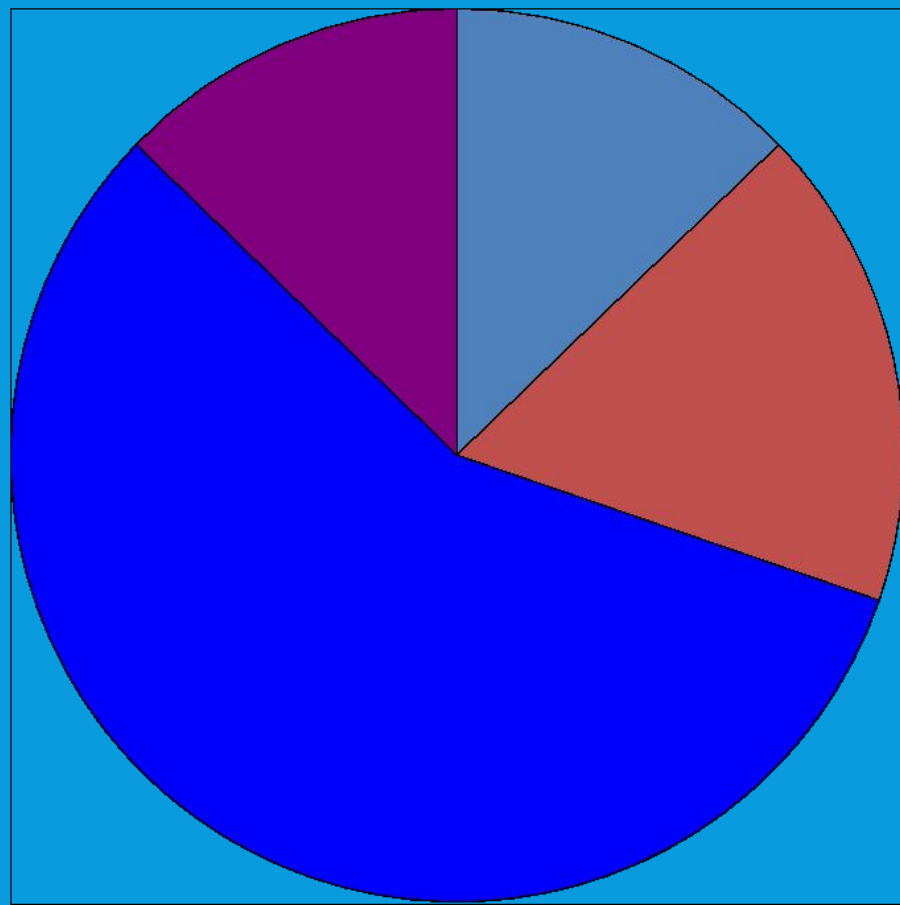
**Проверяла их по внешнему виду, цвету, вкусу и запаху.  
Также провела экспертизу маркировки и упаковки.**

**Все 3 образца соответствуют требованиям стандарта.**





# Спрос на мясные полуфабрикаты, %



**Пельмени -60%**  
**Котлеты – 20%**  
**Хинкали,**  
**Чебуреки по 10%**

**Выполнение плана товарооборота за 1 квартал текущего года в сумме и в процентах**

| <b>Показатели</b>                         | <b>План</b>  | <b>Факт<br/>чески</b> | <b>%<br/>Выполнение</b> | <b>Показатели</b> |             |
|---|--------------|-----------------------|-------------------------|-------------------|-------------|
|   |              |                       |                         | <b>Ед.</b>        | <b>%</b>    |
| <b>Товарооборот<br/>млн. руб</b>          | <b>120,5</b> | <b>120,9</b>          | <b>100,3</b>            | <b>+0,4</b>       | <b>+0,3</b> |
| <b>Валовый<br/>доход млн.руб</b>          | <b>51</b>    | <b>52</b>             | <b>102,3</b>            | <b>+1</b>         | <b>+2</b>   |
| <b>Издержки<br/>обращения<br/>млн.руб</b> | <b>27</b>    | <b>27,5</b>           | <b>101,9</b>            | <b>+0,50</b>      | <b>+1,9</b> |
| <b>Прибыль<br/>млн.руб</b>                | <b>54</b>    | <b>24,5</b>           | <b>102</b>              | <b>+0,5</b>       | <b>+2</b>   |

**Анализ анкеты показал, что большинство людей покупают мясные полуфабрикаты; в супермаркетах; при выборе мясных продуктов обращают внимание на цену. Частота употребления мясных полуфабрикатов 2-3 раза в неделю; чаще покупают пельмени.**

# **Вывод.**

**Для достижения цели были решены следующие задачи и сделаны соответствующие выводы:**

**Изучена товароведная характеристика мясных полуфабрикатов.**

**Проведена экспертиза упаковки и маркировки.**

**Идентификация маркировки показала, что изготовители мясных полуфабрикатов предоставили потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Информация для потребителя легко распознается и воспринимается, содержит всю полноту сведений о продукте. Проведен органолептический анализ.**

**Результаты экспертизы мясных полуфабрикатов рекомендованы для розничных торговых предприятий.**

**Благодарю за  
внимание!**