

Слайд 1

Здравствуйте, уважаемые члены аттестационной комиссии!

Тема моей выпускной квалификационной работы - «Товароведная Характеристика хлебопекарной пшеничной муки, реализуемой на торговом предприятии (на примере ООО "Бахетле")».

Актуальность темы обусловлена тем, что мука пшеничная, которую получают из зерен пшеницы, сегодня является одной из наиболее популярных видов муки. Кроме того, благодаря универсальным свойствам муки пшеничной, ее применение в кулинарной сфере практически безгранично. В настоящее время очень сложно представить жизнь современного человека без муки пшеничной и изделий из нее.

Слайд 2

Целью работы является товароведная характеристика муки пшеничной хлебопекарной, реализуемой в супермаркете «Бахетле»

Для реализации цели был поставлен и решен ряд **задач**.

Объектом исследования является мука пшеничная хлебопекарная, реализуемой в супермаркете «Бахетле».

Предметом исследования являются товароведная характеристика муки пшеничной хлебопекарной.

Слайд 3

В ходе работы были рассмотрены теоретические основы товароведной характеристики хлебопекарной пшеничной муки, а именно состояние рынка хлебопекарной пшеничной муки.

Динамика производства муки, представлена на слайде, из зерновых культур в стоимостном выражении повторяет динамику производства в натуральном выражении, характеризуясь при этом более выраженным ростом. Так, за январь-май 2016 года объем производства в стоимостном выражении оказался на 3,7% выше г/г по сравнению с незначительным ростом в натуральном выражении (+0,8%).

Слайд 4

Объем производства муки из зерновых культур в 2010-мае 2016 гг., в натуральном и стоимостном выражение представлен на слайде.

Несмотря на политику снижения внутренних цен на пшеницу посредством ввода экспортных пошлин, в июле 2015 г., понижающей динамики цен на муку не наблюдается.

Слайд 5

Для достижения цели, во второй главе данной работы была рассмотрен анализ оценки качества хлебопекарной пшеничной муки реализуемой в супермаркете «Бахетле».

Для определения объектов исследования первым этапом была определена идентификация товара. Средством идентификации послужила транспортная и потребительская маркировка, данные представлены на слайде.

Исследуемые образцы являются мукой пшеничной хлебопекарной высшего сорта и попадают под действие ГОСТ 26574 – 85 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия», в соответствии с которым проведены исследования.

Слайд 6

Исследования потребительской маркировки на соответствие требованиям ГОСТ Р 51074 – 2003 «Продукты пищевые представлены в таблице на слайде.

Исследованы четыре образца муки пшеничной хлебопекарной разных производителей: ОАО «Макфа», ОАО «КХП им. Григоровича», ЗАО «Злак», ЗАО «МКХП – СИТНО». При изучении потребительской маркировки пшеничной муки было установлено, что маркировка исследуемого образца полностью соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003, что свидетельствует об ответственном отношении предприятий-изготовителей к одному из важнейших параметров продукции – к маркировке, которая дает первоначальное представление о продукте.

Слайд 7

В результате проведенной органолептической оценки пшеничной муки от разных производителей, были получены данные, представленные на слайде.

Исследуемые образцы пшеничной муки хлебопекарной высшего сорта имеют сходства по цвету, вкусу, запаху и содержанию минеральных примесей.

Слайд 8

Проведение исследований образцов муки осуществлялось лабораторным методом на занятиях института.

Физико-химические показатели качества муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта от разных производителей представлены на слайде.

Из данных таблицы видно, что исследуемые образцы пшеничной муки хлебопекарной ОАО «КХП им. Григоровича», ЗАО Комбинат Хлебопродуктов «ЗЛАК», ЗАО «МКХП-СИТНО» соответствуют требованиям стандарта: по массовой доле влаги, количеству сырой клейковины, по показателю зольности, что свидетельствует о правильной технологии производства муки и о соблюдении условий и сроков ее хранения. Цвет отмытой клейковины всех образцов муки – светлый. По растяжимости и эластичности, данные исследуемые образцы относятся к первой группе – с хорошей эластичностью и средней растяжимостью.

Слайд 9

Данные результатов исследования показателей безопасности представлены в таблице на слайде.

Таким образом, все исследуемые образцы муки соответствуют ГОСТ 26574-85 и не имеют никаких отклонений от нормативов, что говорит о том, что были соблюдены условия хранения муки: в хорошо проветриваемом помещении, не зараженном амбарными вредителями, соблюдалось товарное соседство, поэтому никаких отклонений от установленных норм не наблюдалось.

Проанализировав данные таблицы можно сказать, что предельно допустимые уровни содержания тяжелых металлов в образцах муки не были превышены.

Все образцы муки пшеничной высшего сорта по показателям безопасности соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2. 1078-01 и являются безопасными для человека.

Слайд 10

В ходе работы был проведен Анализ ассортимента хлебопекарной пшеничной муки, данные представлены в таблице на слайде.

Из данных таблицы видно, что показатель широты ассортимента составляет 45 %. Показатель не полностью удовлетворяет разнообразные потребности населения.

Супермаркет «Бахетле» в основном специализируется на торговле продовольственными товарами. Ассортимент продовольственных товаров расширяется в основном за счет продуктов, которые относятся к товарам повседневного спроса, такие как молоко и молочные продукты, хлеб и хлебобулочные изделия, мясо.

Результаты исследования рациональности ассортимента в супермаркете «Бахетле» показали, что ассортимент не полностью удовлетворяет спрос потребителей. Необходимо несколько изменить ассортиментную политику предприятия.

Слайд 11

Данные по определению коэффициентов весомости представлены в таблице на слайде. Они показывают, что наиболее значимым показателем для потребителей является вкус и запах.

На втором месте идет цена третьем – внешний вид, цвет изделия, затем идут маркировка и упаковка.

Слайд 12

На слайде представлены Результаты балльной оценки исследуемых образцов хлебопекарной пшеничной муки реализуемой в супермаркете «Бахетле». наилучшим образцом является хлебопекарная пшеничная мука Макфа под производителем ОАО «Макфа» и хлебопекарная пшеничная мука Царь под производителем, которого является ОАО «КХП им. Григоровича».

Так же рассмотрена оценка конкурентоспособности исследуемых образцов хлебопекарной пшеничной муки, данные представлены на слайде.

Хлебопекарная пшеничная мука от производителя ОАО «Макфа» имеет очень высокий уровень конкурентоспособности, который равен 1,138, ОАО «КХП им. Григоровича» Мука Царь имеет высокую конкурентоспособность, уровень конкурентоспособности которого равен 0,972.

Слайд 13

На слайде представлена организационная структура ООО «Бахетле».

Основной деятельностью ООО «Бахетле-1» является торгово-закупочная деятельность. С момента создания ООО «Бахетле-1» в динамике его развития четко прослеживается тенденция к росту товарооборота. В настоящее время до 40% в общем объеме товарооборота ООО «Бахетле-1» составляет продукция собственного производства. ООО «Бахетле-1» выпускает продукцию под торговой маркой «Бахетле».

Слайд 14

Финансово-хозяйственные показатели ООО «Бахетле» за 2013-2015 годы представлены на слайде.

По данным таблицы сделан вывод. Оборот розничной торговли за 2015 год увеличился на 1785,17 млн. руб. и составил 14446,9 млн.руб. против 12661,73 млн.руб. в 2014г. Общий прирост оборота розничной торговли за 2 года составил 18,3%. Но при этом рентабельность снизилась на 3%, обусловлено это скорее изменением спроса на отдельные группы товаров.

Прибыль предприятия увеличилась за 2014 год на 3% по отношению к 2013 году и составила 1596,97 млн.руб. В 2013 году прибыль совершила скачок составив 1861,44 млн.руб. и увеличившись ещё на 16,56%.

Необходимо продолжать увеличение оборота розничной торговли; обеспечивать рост прибыли, производить капитальный ремонт и переоборудование.

Слайд 15

Товaroоборот супермаркета «Бахетле» представлен на слайде.

В супермаркете «Бахетле» преимущественно используется самообслуживание в качестве формы обслуживания покупателей, однако, на собственном производстве (продажа товаров гастрономии: салаты, колбасы, сыры) осуществляется через прилавок.

За линией касс осуществляется дополнительное обслуживание; покупатель может воспользоваться услугами химической чистки, купить товары в аптеке или перекусить в ресторане общественного питания.

Слайд 16

Таким образом, Цель работы - товароведная характеристика муки пшеничной хлебопекарной, реализуемой в супермаркете «Бахетле» – **достигнута.**

Спасибо за внимание! Доклад окончен.