

Херсонський національний технічний університет
Факультет інтегрованих технологій
Кафедра товарознавства, стандартизації та сертифікації

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА

**на тему: «Аналіз асортименту та експертиза якості карамельних
виробів, які реалізуються у роздрібній торговельній мережі»**

Виконав: здобувач 2 курсу, групи 6ТС
спеціальності 076 – Підприємництво та торгівля

Гумен О.В.

Керівник: Горбовий А.Ю.

Рецензент: Соболева Л.О.

Херсонський національний технічний університет
Факультет інтегрованих технологій
Кафедра товарознавства, стандартизації та сертифікації

освітньо-кваліфікаційний рівень магістр
спеціальність 076 – Підприємництво та торгівля
освітньо-професійна програма товарознавство та експертиза в митній справі
та підприємницькій діяльності

ЗАТВЕРДЖУЮ
 Завідувач кафедри ТСС
Валентина ЄВТУШЕНКО
« 28 » вересня 2024 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Гумена Олександра Валерійовича

1. Тема роботи «Аналіз асортименту та експертиза якості карамельних виробів, які реалізуються у роздрібній торговельній мережі»
керівник роботи д.т.н., професор Горбовий А.Ю.
затверджена наказом вищого навчального закладу від « 23 » вересня 2024 року
№ 475-с
2. Строк подання студентом роботи 03.12.2024р.
3. Вихідні дані до роботи - результати експериментальних досліджень, вимоги нормативних документів, літературні джерела
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) – огляд літератури за темою роботи; аналіз асортименту карамельних виробів, які реалізуються у роздрібній торговельній мережі; експертиза якості карамельних виробів.
5. Перелік графічного робота містить 5 рисунків, 18 таблиць

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
1-3	Горбовий А.Ю.	28.09.24р.	28.09.24р.

Дата видачі завдання 28.09.2024р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Обробка літературних джерел, вивчення теоретичних і практичних матеріалів за темою роботи	29.09. – 02.10.24р.	
2	Збір матеріалів, складання бібліографії, аналіз та узагальнення зібраного матеріалу.	03.10. – 13.10.24р.	
3	Викладення проаналізованого та систематизованого матеріалу	14.10. – 19.10.24р.	
4	Написання першого розділу	20.10. – 23.10.24р.	
5	Написання другого розділу	24.10. – 01.11.24р.	
6	Проведення експерименту, виконання розрахунків, у тому числі із застосуванням комп'ютерної обробки	02.11. – 11.11.24р.	
7	Написання третього розділу	12.11. – 30.11.24р.	
8	Формулювання висновків	01.12. – 03.12.24р.	
9	Офіційний захист матеріалів дипломної роботи на засіданні Державної екзаменаційної комісії	відповідно до графіку	

Здобувач _____ Гумен О.В.

Керівник роботи _____ Горбовий А.Ю.

АНОТАЦІЯ

Актуальність теми полягає, перш за все, у тому, що з усього різноманіття карамельних виробів далеко не всі асортиментні позиції відрізняються регулярним попитом та високою якістю.

Загалом нові види карамелі слід створювати на основі аналізу діючого асортименту для виключення дублювання та необґрунтованого розширення асортименту однотипних продуктів, забезпечення високої якості, харчової та біологічної цінності, з урахуванням раціонального використання сировини, технологічності та ефективності виробництва, використання сучасних пакувальних матеріалів.

Метою написання кваліфікаційної роботи є аналіз асортименту карамельних виробів та визначення рівня їх якості. Об'єктом дослідження є карамельні вироби. Предметом дослідження є процес проведення експертизи якості карамелі та аналізу асортименту.

В першому розділі проведено аналіз літературних джерел за темою роботи; в другому розділі проведено дослідження асортименту карамельних виробів, які реалізуються у роздрібній торговельній мережі та надано рекомендації торговельним щодо формування асортименту. У третьому розділі проведено експертизу якості карамельних виробів та встановлено відповідність досліджуваних зразків вимогам нормативно-технічної документації. За результатами дослідження зроблено висновки.

Робота містить 5 рисунків та 18 таблиць.

Ключові слова: якість, показники якості, експертиза, карамельні вироби, асортимент.

ANNOTATION

The relevance of the topic lies, first of all, in the fact that, of all the variety of caramel products, not all assortment items are distinguished by regular demand and high quality.

In general, new types of caramel should be created based on the analysis of the current assortment to exclude duplication and unjustified expansion of the assortment of the same type of products, ensuring high quality, nutritional and biological value, taking into account the rational use of raw materials, manufacturability and efficiency of production, the use of modern packaging materials.

The purpose of writing the qualification work is to analyze the range of caramel products and determine their quality level. The object of research is caramel products. The subject of the study is the process of caramel quality examination and assortment analysis.

In the first section, an analysis of literary sources on the topic of the work is carried out; in the second section, a study of the range of caramel products sold in the retail trade network was carried out, and recommendations were given to retailers regarding the formation of the range. In the third section, an examination of the quality of caramel products was carried out and the compliance of the tested samples with the requirements of regulatory and technical documentation was established. Based on the results of the study, conclusions were drawn.

The work contains 5 figures and 18 tables.

Keywords: quality, quality indicators, expertise, caramel products, assortment.

РЕФЕРАТ

У кваліфікаційній роботі магістра досліджено асортимент карамельних виробів, які реалізуються у роздрібній торгівельній мережі м. Хмельницький та проведено експертизу якості досліджуваних зразків карамельних виробів.

Робота складається із вступу, трьох розділів, які викладено на 89 сторінках машинописного тексту, вона містить 5 рисунків, 18 таблиць, список використаних джерел охоплює 25 найменувань.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ ЗА ТЕМОЮ РОБОТИ	10
1.1. Фактори, які формують та зберігають якість карамельних виробів	10
1.2. Класифікація та асортимент карамелі	14
1.3. Характеристика сировини, загальна технологія виробництва карамелі	24
1.4. Дефекти карамельних виробів, їх транспортування та зберігання	37
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ КАРАМЕЛЬНИХ ВИРОБІВ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У РОЗДРІБНІЙ ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ	40
2.1. Аналіз ринку карамельних виробів в Україні	40
2.2. Розвиток сучасної асортиментної концепції торговельних підприємств	43
2.3. Аналіз асортименту, обсягу реалізації карамелі за матеріалами супермаркету «Delicate», м. Хмельницький за 2021-2023 роки	53
РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ КАРАМЕЛЬНИХ ВИРОБІВ	58
3.1. Експертиза якості	58
3.2. Об'єкти, відбір проб та методи дослідження	61
3.3. Експертиза якості карамелі відповідно до вимог нормативно-технічної документації	66
3.4. Дослідження якості карамелі	68
ВИСНОВКИ	84
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	87

ВСТУП

Карамель – кондитерський виріб із карамельної маси з начинкою або без неї.

Харчова цінність карамелі обумовлена високим вмістом вуглеводів (76-90%), жирів (0,1-10%), білків (0,1-1,8%), невеликою кількістю мінеральних речовин (К, Са, Mg, Р, Fe). Карамельна маса складається в основному із вуглеводів. Начинки різноманітні за складом та властивостями, крім цукру вони містять жири та білки. Карамельні вироби відрізняються незначною вологістю та містять невелику кількість клітковини, що зумовлює їх високу калорійність та засвоюваність. Енергетична цінність 100г. карамелі – 348 – 422 ккал.

Актуальність теми полягає, перш за все, у тому, що з усього різноманіття карамельних виробів далеко не всі асортиментні позиції відрізняються регулярним попитом та високою якістю.

Загалом нові види карамелі слід створювати на основі аналізу діючого асортименту для виключення дублювання та необґрунтованого розширення асортименту однотипних продуктів, забезпечення високої якості, харчової та біологічної цінності, з урахуванням раціонального використання сировини, технологічності та ефективності виробництва, використання сучасних пакувальних матеріалів.

Метою написання кваліфікаційної роботи є аналіз асортименту карамельних виробів та визначення рівня їх якості.

Для реалізації цієї мети було поставлено такі **завдання**:

- проаналізувати літературні джерела за темою роботи;
- дослідити асортимент карамельних виробів, які реалізуються у роздрібній торговельній мережі;
- провести експертизу якості карамельних виробів;
- за результатами проведених досліджень зробити висновки.

Для вирішення перерахованих вище завдань було використано такі **методи** дослідження: метод систематизації та класифікації, органолептичний та експертний методи для встановлення рівня якості карамельних виробів.

Об'єктом дослідження є карамельні вироби.

Предметом дослідження є процес проведення експертизи якості карамелі та аналізу асортименту.

Практична значимість роботи полягає у рекомендаціях підприємству щодо вдосконалення асортименту та оптимізації товарних запасів карамелі.