

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kursovaya-rabota/108982>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРОВ 5

1.1 Обзор производителей сыра в России и г.Новосибирск 5

1.2 Технология производства плавленого сыра 5

1.3 Классификация и ассортимент плавленого сыра 10

ГЛАВА 2. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ АССОРТИМЕНТА ПЛАВЛЕННОГО СЫРА НА МАТЕРИАЛАХ СУПЕРМАРКЕТА «ПРОДСИБ» 13

2.1 Техничко-экономическая характеристика магазина «Продсиб» 13

2.2 Анализ ассортимента сыра в магазине «Продсиб» 20

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 24

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК 26

ВВЕДЕНИЕ

На сегодняшний день одной из важнейших социальных проблем является проблема питания. Без полноценной пищи невозможна нормальная жизнь человека. При организации правильного питания молочным продуктам отводится первостепенная роль. Сыр является молочным продуктом, необходимый для нормального развития организма, имеющим высокую питательную ценность.

Плавленые сыры — это молочный продукт, который вырабатывается из сычужных сыров, сыров для плавления, творога, масла и других молочных продуктов с добавлением специй и наполнителей путем плавления сырной массы при температуре 75-95°С.

Плавленые сыры имеют высокую пищевую ценность. При потреблении 100 г. плавленого сыра удовлетворяется на 30-40% суточная потребность человека в незаменимых аминокислотах.

Хорошая растворимость и однородность структуры плавленых сыров способствует быстрому усвоению.

Малая нагрузка для желудочно-кишечной системы является важным достоинством, особенно для питания детей и пожилых людей.

Таким образом, из всего вышесказанного следует, что актуальность темы, выбранной для данной курсовой работы, не вызывает никаких сомнений.

Целью курсовой работы является анализ ассортимента плавленого сыра и его товароведная характеристика.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- провести обзор производителей сыра в России и г. Новосибирск;
- рассмотреть технологию производства плавленого сыра;
- рассмотреть классификацию и ассортимент плавленого сыра;
- рассмотреть технико-экономическая характеристика магазина «Продсиб»;
- провести анализ ассортимента сыра в магазине «Продсиб».

Объектом исследования является магазин «Продсиб».

Предметом исследования анализ ассортимента в магазине «Продсиб».

Проанализировав учебную литературу, можно сделать вывод о том, что тема не является достаточно изученной и требует дальнейшего исследования.

При написании курсовой работы были использованы следующие методы исследования:

- анализ литературы;
- анализ нормативно-правовой документации по теме выпускной квалификационной работы;
- изучение и обобщение отечественной и зарубежной практики;
- теоретический анализ и синтез;
- классификация.

Научная новизна курсовой работы состоит в теоретико-методологическом обосновании классификации плавленых сыров.

Курсовая работа состоит из следующих структурных элементов:

- введение;
- две главы;
- пять параграфов;
- заключение;
- список использованных источников.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРОВ

1.1 Обзор производителей сыра в России и г. Новосибирск

В 2019 году крупнейшие сырные компании России продолжают активную реализацию масштабных инвестиционных проектов, и в результате выхода на заявленные мощности в совокупности со слияниями и поглощениями на рынке сыров ожидается усиление консолидации.

Почти во всех основных сегментах мощности игроков приблизятся к потребностям рынка, и, учитывая рост поставок из Белоруссии, следует ожидать рост конкуренции на рынке сыров.

На данный момент распределение крупнейших производителей по производству плавленых сыров представлены на рисунке 1.

Рисунок 1 - Распределение крупнейших производителей в России по производству плавленых сыров, тыс. тонн

Анализируя данные рисунка, можно сделать вывод, что наибольшую долю среди производителей по производству сыров в России занимает Hochland – 19 тысяч тонн плавленого сыра ежегодно.

В 2017 году Hochland приобрел у ГК «Дамате» Белинский сыродельный завод, и на данный момент инвестирует в модернизацию проекта почти 2 млрд рублей. Предварительно запуск производства плавленых мягких сыров должен произойти в первой половине 2019 года.

В декабре 2018 года Московский завод плавленых сыров «Карат» сменил владельца, предприятие рассчитывает увеличить производственные мощности, запустить новые продукты и в перспективе стать лидером по продажам плавленых сыров в России.

Структура местных производителей плавленого сыра в г. Новосибирск представлена на рисунке 2.

Рисунок 2 – Структура местных производителей плавленого сыра, %

Анализируя структуру местных производителей плавленого сыра в г. Новосибирск, можно сделать вывод, что наибольшую долю занимает «Томское молоко» - 25%.

Значительную долю занимает производитель плавленого сыра «Лидер М» - 17%. Прочие производители занимают 34% в структуре местных производителей.

1.2 Технология производства плавленого сыра

Технология производства сыра — это чрезвычайно сложный биохимический процесс, происходящий под действием микрофлоры и ферментов.

Основные этапы производства сыра представлены на рисунке 3.

Рисунок 3 – Технология производства плавленого сыра

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

- 1) ФЗ РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей»
- 2) ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция)
- 3) ГОСТ 31690-2013 Сыры плавленые. Общие технические условия
- 4) ГОСТ 31690-2013 Сыры плавленые. Общие технические условия
- 6) Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Абоимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017. — 256 с
- 7) Базарова В.И., Боровикова Л.А. и др. Учебник. - М.: Исследования продовольственных товаров. М.: Экономика, 2018. - 350с.
- 8) Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2016. - 500 с.
- 9) Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2018.— 336 с.
- 10) Красина Ф.А. Управление персоналом: Учебное пособие. — Томск: Томский межвузовский центр дистанционного образования, 2017. — 177 с.
- 11) Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.-метод. пособие. - СПб.: Университет ИТМО, 2018. - 97 с
- 12) Мальцева, С. В. Инновационный менеджмент : учебник для академического бакалавриата / под ред. С. В.

- Мальцевой. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 527 с.
- 13) Маслова, В. М. Управление персоналом: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. М. Маслова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 492 с.
- 14) Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник / О. В. Памбухчиянц. — 9 е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 288 с.
- 15) Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 38.03.06 Торговое дело / Сост.: Н.А. Колотова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016. – 108 с.
- 16) Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/ под ред. А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, С.С. Шипилова – ПрофОбрИздат, 2017- 464с.
- 17) Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов 3 курса направления подготовки 38.03.06 Торговое дело / Сост.: Н.А. Колотова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016. – 108 с.
- 18) Управление персоналом: учеб.-метод. пособие / И.Б. Тесленк; Владим. гос. ун-т им. А. Г. и Н. Г. Столетовых. – Владимир: Изд-во ВлГУ, 2015. – 80 с.
- 19) Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Товароведение непродовольственных товаров: учебник / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко. - Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016. - 540с.
- 20) Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. – Ростов – на – Дону.: Учебное пособие, 2017.- 145с

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kursovaya-rabota/108982>