

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/kurovaya-rabota/261499>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Управление качеством

ВВЕДЕНИЕ 3

ГЛАВА 1 ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОДНОРОДНОЙ ГРУППЫ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ 6

1.1 Классификация и характеристика ассортимента мармелада 6

1.2 Потребительские свойства мармелада 7

1.3 Факторы, формирующие качество мармелада 8

1.4 Факторы, сохраняющие качество мармелада 9

1.5 Фальсификация мармелада 10

ГЛАВА 2 УСЛОВИЯ И МЕТОДИКИ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ 14

2.1 Общие сведения о предприятии 14

2.2 Методы исследований 31

ГЛАВА 3 РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА МАРМЕЛАДА 32

3.1 Результаты экспертизы упаковки и маркировки мармелада 32

3.2 Результаты органолептического анализа мармелада 36

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ 39

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 40

ВВЕДЕНИЕ

Мармелад – кондитерское изделие желеобразной консистенции.

Для производства мармелада используются фруктово-ягодное пюре, сахар, патока, желирующие вещества, вкусовые и ароматические добавки.

Мармелад имеет ряд преимуществ перед другими изделиями – сравнительно невысокая цена, низкая калорийность, способность связывать и выводить токсины, соли тяжелых металлов из организма. Сейчас на потребительском рынке этот вид продукции выпускается в широком ассортименте.

Историческая родина мармелада Ближний Восток и Восточное Средиземноморье. Для того чтобы, сохранить урожай, плоды или сок ягод и фруктов варили до максимального сгущения.

По другим источникам «мармелад» в переводе с французского означает – тщательное приготовление блюда цвета яблок. Во Франции разработали более тонкий вид приготовления в различных вариантах – с покрытием, без глазури, желированного, пата уплотненного, тягучего. Французские кондитеры заметили, что не все фрукты, а только некоторые, например айва, яблоки, абрикосы, цитрусы способны давать при уваривании массу, застывающую до твердого состояния в отличие от варенья. Это объясняется содержанием в них вяжущего вещества пектина. Они были выделены для приготовления основы мармелада. Все остальные соки или части фруктов добавляли в эту основу в небольших количествах.

Актуальность выбранной темы обусловлена тем, что мармелад – один из самых распространенных кондитерских изделий, которые покупатели употребляют в пищу. Поэтому особенно важно определять качество мармелада.

Целью курсовой работы является экспертиза качества мармелада.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- привести классификацию и характеристику ассортимента мармелада;
- проанализировать потребительские свойства мармелада;
- рассмотреть факторы, формирующие качество мармелада;
- проанализировать факторы, сохраняющие качество мармелада;
- изучить фальсификацию мармелада;
- предоставить общие сведения о предприятии;
- проанализировать методы исследований;
- проанализировать результаты экспертизы упаковки и маркировки мармелада;
- проанализировать результаты органолептического анализа мармелада.

Проанализировав учебную литературу, можно сделать вывод о том, что тема не является достаточно

изученной и требует дальнейшего исследования.

Объектом курсового исследования является ассортимент и качество мармелада.

Предметом являются факторы, формирующие ассортимент и качество мармелада.

Для изучения выбранной темы, возможно использовать следующие методы: изучение и анализ научной литературы, синтез полученных данных, анализ и оценка факторов, формирующих ассортимент и качество мармелада.

При написании курсовой работы и выполнении поставленных целей, были использованы следующие информационные источники: нормативно – правовая база, учебная литература, периодические издания, научные статьи ведущих отечественных и зарубежных ученых и практиков, а также ресурсы Интернет.

Выпускная квалификационная работа включает в себя введение, четыре главы и заключение.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы исследования, определяется объект и предмет исследования, цели и задачи исследования.

В первой главе курсовой работы приведены теоретические основы организации продажи мармелада на предприятиях розничной торговли, проанализирован ассортимент мармелада, рассмотрен химический состав и пищевая ценность мармелада.

Во второй главе представлены общие сведения о предприятии, представлены методы исследований.

В третьей главе представлены результаты экспертизы упаковки и маркировки мармелада, результаты органолептического анализа мармелада.

В заключение курсовой работы излагаются выводы и результаты работы. В работе также использованы таблицы, рисунки, диаграммы, которые дают наглядное представление об изучаемом объекте и предмете исследования.

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 6442-2014. Мармелад. Общие технические условия
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
5. Абоимова Н.Э. Организация и технология розничной торговли: учебник для учреждений нач. проф. образования / Н.Э. Абоимова. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 256 с
6. Базарова В.И., Боровикова Л.А. и др. Учебник. - М.: Исследования продовольственных товаров. М.: Экономика, 2015. - 350с.
7. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 с.
8. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2016.— 336 с.
9. Красина Ф.А. Управление персоналом: Учебное пособие. — Томск: Томский межвузовский центр дистанционного образования, 2014. — 177 с.
10. Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2015. – 97 с
11. Мальцева, С. В. Инновационный менеджмент : учебник для академического бакалавриата / под ред. С. В. Мальцевой. — М.: Издательство Юрайт, 2015. — 527 с.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/ под ред. А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, С.С. Шипилова – ПрофОбрИздат, 2015- 464с.
16. 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.
17. 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.

18. 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.
19. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров. – Ростов – на – Дону.: Учебное пособие, 2014.- 145 с.

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/kurovaya-rabota/261499>