

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/359242>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КЕКСОВ 5

1.1 Классификация и характеристика ассортимента 5

1.2 Потребительские свойства кексов 9

1.3 Факторы, формирующие качество 11

1.4 Факторы, сохраняющие качество кексов. Качество кексов может сохраняться при соблюдении следующих факторов: 13

1.5 Фальсификация 19

2. УСЛОВИЯ И МЕТОДИКИ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ 23

2.1 Общие сведения о предприятии 23

2.2 Методы исследований 24

3. РЕЗУЛЬТАТЫ АНАЛИЗА АССОРТИМЕНТНЫХ ПОЗИЦИЙ (НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРНОЙ ГРУППЫ) 26

3.1 Результаты анализа свойств и показателей ассортимента 26

3.2 Результаты ABC и XYZ-анализов ассортимента 28

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ 30

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 31

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 32

Формирование ассортимента является одной из важнейших задач в сфере продаж. Как правило, построение правильного ассортимента напрямую связано с удовлетворением потребностей клиентов и повышением прибыли компании. В данной курсовой работе мы сосредоточимся на формировании ассортимента кексов, проведем исследование рынка, определим наиболее востребованные виды и начинки, оценим конкурентоспособность и выявим скрытые потребности клиентов. На основе вышесказанного можно сделать вывод что работа актуальна

Цель: разработка рекомендаций по формированию эффективного ассортимента кексов, способствующего увеличению продаж и удовлетворению потребностей целевой аудитории.

Задачи:

- Провести классификацию кексов;
- Изучить факторы определяющие качество кексов;
- Изучить методы исследования на предприятии;
- Провести анализ предприятия.

Объект исследования: ООО «Источник Жизни»

Методы исследования:

- изучение и теоретический анализ литературы;
- проведение анализа полученных результатов;
- обобщение результатов;
- математический метод.

Теоретической базой изучения послужили труды ученых в области торговли, а также были учтены положения нормативно-правовой литературы, методические материалы, интернет источники.

Практическая и теоретическая значимость исследования Практическая значимость работы состоит в том, что полученные результаты, теоретический материал будет использованы для углубленного изучения профессионального материала и совершенствованию профессиональных компетенций ПК.

1. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КЕКСОВ

1.1 Классификация и характеристика ассортимента

Отдельного ГОСТа (Государственные стандарты) для кексов не существует, однако в мировой кулинарии кексы могут быть классифицированы по разным признакам:

По консистенции и текстуре:

- Бисквитный кекс - легкий и мягкий кекс, сделанный из яиц, муки и сахара;
- Фруктовый кекс - кекс, изготовленный с добавлением свежих фруктов или сухофруктов, что делает его более сочным и ароматным;
- Мраморный кекс - кекс, сделанный из комбинации шоколадной и ванильной основ;
- Творожный кекс - кекс, сделанный на основе творожного теста, что делает его более плотным и насыщенным.

По методу выпечки:

- Простой кекс - самый простой в приготовлении кекс, который выпекается в форме без дополнительных ингредиентов или начинок;
- Реверсный кекс - выпекается в перевернутой форме для создания инвертированного эффекта после выпечки;
- Кекс принца-Альберта - кекс с ореховой заливкой, который выпекается в круглой форме с отверстием по центру.

По вкусовым особенностям:

- Шоколадный кекс - выпечка на основе какао-порошка или шоколадных кусочков;
- Красный бархатный кекс - кекс, приготовленный с добавлением красной пищевой краски и какао;
- Финансье - пирог с миндалями и шоколадом, подающийся в виде кекса.

Несмотря на то, что ГОСТ на кексы отсутствует, каждая из этих классификаций имеет свои собственные рецепты и определенные характеристики.

Кекс – это маленькое, но очень вкусное и популярное блюдо, которое украшает наши столы в любое время года. Он может быть сладким или соленым, с добавлением фруктов, орехов, шоколада и других ингредиентов.

В этой главе мы рассмотрим различные типы кексов и поделимся характеристиками каждого из них. Мы также рассмотрим классификацию кексов по формам выпечки и размеру.

История и разновидности кексов

Кекс – это небольшое сладкое изделие, которое часто употребляется в качестве десерта или перекуса. Это популярное лакомство имеет множество разновидностей и историю, насчитывающую несколько веков.

Истоки кексов можно проследить до Германии XVIII века, где они были созданы как замена обычного хлеба. Вскоре кексы стали популярными по всей Европе и Америке. Начиная с 1950-х годов, они стали широко распространены по всему миру благодаря повышенной коммерциализации и производству.

Существует множество разных видов кексов со своими уникальными характеристиками. Один из наиболее популярных видов – это ванильный кекс. Этот вид часто используется как основа для других более сложных десертов или покрытий.

Ещё один распространенный вид – это шоколадный кекс. Этот тип имеет богатый шоколадный вкус и может быть использован как основа для тортов или других сладких блюд.

Кексы могут быть также приготовлены с фруктами, орехами, ягодами, изюмом и другими ингредиентами. Они могут быть украшены глазурью или шоколадной крошкой для добавления вкуса и текстуры.

Кексы являются популярной выпечкой во многих странах мира. Вот некоторые примеры популярных кексов в разных странах:

1. США - красный бархатный кекс, чизкейк, брауни, кекс с изюмом.
2. Франция - финансье (богатый кекс с миндалями), мадлен (кекс в форме ракушки с лимонной цедрой и апельсиновой корочкой).
3. Британия - викторийский кекс (бисквитный кекс с вареньем), королевский кекс, банановый хлопьевый кекс.
4. Испания - магдалена (маленький кекс с лимонной цедрой), бискель (цветочный кекс с анисом).
5. Япония - кастелла (мягкий японский кекс из яичных белков, сахара, муки и меда), эрото-кеки (кексы с изображением животных).
6. Чехия - бабички (кексики с капустой), лика (сухой кекс с розинами).
7. Греция - намалистрака (кусочки кекса с грецким орехом и пряностями), ревангиста (традиционный греческий кекс с медом).
8. Индия - рави кехри (кекс на основе индийского творога - панеер), эгглес кейк (кекс на основе кондитерской муки и яйца).
9. Германия - столетний кекс, шмайус кер (крепкий кекс с мандаринами), гугельхупф.
10. Китай - мун кейк (маленький сладкий кекс, законсервированный из мясных и верховных даров природы),

сюанькуань (кексы с начинкой из свежих или сушеных фруктов и орехов).

Кроме того, в каждой стране существует множество рецептов кексов и их разновидностей, которые популярны в местной кухне.

В последние годы появилось много новых видов кексов, которые привлекают внимание своей необычностью. Например, редкий вид – это тыквенный кекс, который содержит натуральную тыкву и имеет пряный вкус.

Независимо от выбранного вида, кекс – это десерт, который всегда будет популярным благодаря своей неповторимой текстуре и вкусу.

Состав и пищевая ценность кексов

Кекс – это десерт, который любят многие. Но каждый кекс имеет свой уникальный состав и пищевую ценность. В этом подразделе мы рассмотрим основные компоненты кексов и как они влияют на наш организм.

Основными ингредиентами кексов являются мука, сахар, яйца и жир. Мука используется для придания структуры теста, а сахар добавляется для сладости. Яйца обладают связующими свойствами, помогая соединить все компоненты в одно целое. Жир используется для придания гладкости и более насыщенного вкуса.

Некоторые виды кексов также содержат фрукты, орехи или шоколадные кусочки. Они обогащают десерт новыми текстурами и ароматами.

По пищевой ценности кексы не являются полезным продуктом. Обычно они содержат много сахара и жиров, что может привести к лишнему весу и повышенному уровню холестерина в крови. Однако некоторые производители предлагают более здоровые версии кексов, используя меньше сахара и жиров и добавляя более полезные ингредиенты.

В целом, кексы – это десерты, которые должны употребляться в умеренном количестве. Но при правильном выборе ингредиентов они могут быть не только вкусными, но и полезными для нашего организма.

1. ГОСТ 15052-2014 "Продукты кондитерские. Кексы. Общие технические условия".
2. Н.В. Гранаткина «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» 2019
3. З. П. Матюхина «Товароведение Пищевых Продуктов» 2018
4. А.В. Рыжакова «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров» 2019

Интернет-источники:

5. Гости и определения [Электронный ресурс] URL <https://www.gosthelp.ru/gost/product-gost.php?id=52519>
6. Методы исследования [Электронный ресурс] URL <https://rep.bntu.by.html>
7. Особенности анализа предприятия [Электронный ресурс] URL https://www.innov.ru/ru/tech/design/innovacii_v_dizaine_produktov/
8. Производство и оптимизация [Электронный ресурс] URL <https://www.gd.ru/articles/9326-optimizatsiya-proizvodstva>

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/359242>