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://stuservis.ru/nauchno-issledovatelskaya-rabota/153119

Тип работы: Научно-исследовательская работа

Предмет: Русский язык и культура речи

ВВЕДЕНИЕ 3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБЛЕМЫ ИЗУЧЕНИЯ НАЗВАНИЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 5
1.1. Виды и ассортимент хлебобулочных изделий 5
1.2. Типы названий хлебобулочных изделий 8
1.3. Разграничение понятий «батон», «буханка», «булка» 12
Выводы по первой главе 14
ГЛАВА 2. АНАЛИЗ НАЗВАНИЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ И ИХ КЛАССИФИКАЦИЯ 15
2.1. Ассортимент хлебобулочных изделий Тульской области 15
2.2. Классификация названий хлебобулочных изделий Тульской области 18
Выводы по второй главе 24
ЗАКЛЮЧЕНИЕ 25
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 27

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность проблемы, которая рассматривается в данной научно-исследовательской работе, связана с тем, что в последние годы производители хлебобулочных изделий стали придумывать для своей продукции ряд названий, которые никаким образом не отражают их качественные характеристики, что сбивает с толку потребителя и снижает их товарную ценность.
Именно поэтому необходимо составить классификации наименований хлебобулочной продукции на примере Тульской области, чтобы систематизировать проблему и выявить основные принципы наименования данной категории пищевой продукции на современном рынке.
Цель исследования – проанализировать названия хлебобулочных изделий Тульской области с точки зрения научного и методического аспектов.
Объект исследования – названия хлебобулочных изделий Тульской области.
Предмет исследования – происхождение и классификация названий хлебобулочных изделий Тульской области.
Для достижения поставленной цели необходимо было решить следующие теоретические и практические задачи исследования:
1. Охарактеризовать виды и ассортимент хлебобулочных изделий.
2. Рассмотреть типы названий хлебобулочных изделий.
3. Разграничить понятия «батон», «буханка» и булка.
4. Проанализировать ассортимент хлебобулочных изделий Тульской области.
5. Разработать классификацию названий хлебобулочных изделий Тульской области.
Материал исследования: названия хлебобулочных изделий, которые производятся в Тульской области.
Методы исследования: анализ научной литературы и языкового материала, обобщение, синтез, сравнение, классификация, контент-анализ, хронологический.
Теоретическая значимость исследования основана на том, что в научно-исследовательской работе приведен ряд удобных классификаций названий хлебобулочных изделий, которые можно применять для проведения подобных исследований в других регионах.
Практическая значимость исследования связана с разработкой собственной классификации названий хлебобулочных изделий для Тульской области.
Структура исследования. Научно-исследовательская работа состоит из введения, двух глав, заключения и списка литературы.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОБЛЕМЫ ИЗУЧЕНИЯ НАЗВАНИЙ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ

ИЗДЕЛИЙ

1.1. Виды и ассортимент хлебобулочных изделий

Как указывают данные научной литературы, под хлебобулочным изделием понимается продукт, изготовленный из основного сырья или из основного и дополнительного сырья [10, с. 52].

К данной категории относятся хлеб, выпечка, мелкие хлебобулочные изделия, сухие мучные изделия, пироги, пирожные, пончики.

В научной литературе отмечается, что хлебобулочные изделия могут быть [1, с. 47]:

– формовыми или подовыми;

– с начинкой и без нее;

– упакованные и не упакованные.

Ассортимент хлебобулочных изделий можно разделить на несколько основных товарных групп [19, с. 14]:

– хлеб из ржаной муки или из смеси ржаной и пшеничной муки;

– хлеб из пшеничной муки;

– выпечка;

– мелкоштучная выпечка;

– сдобные хлебобулочные изделия;

– хлебобулочные изделия низкой влажности;

–жареная выпечка;

– специализированные хлебобулочные изделия;

– национальные хлебобулочные изделия;

– хлебобулочные изделия, которые имеют возможность длительного хранения.

Для производства ржаного, ржано-пшеничного и пшенично-ржаного хлеба используются различные виды муки: ржаная хлебопекарная, пшеничная хлебопекарная, пшеничная общего назначения и специального помола [5, с. 134].

Для улучшения качества ржаного хлеба в тесто добавляют красный ржаной (ферментированный) солод, патоку, тмин, кориандр. Соотношение ржаной и пшеничной муки в ржано-пшеничном хлебе колеблется в широких пределах: от 20-80% до 80-20%.

В ржано-пшеничных хлебобулочных изделиях содержание ржаной муки в смеси составляет 50% и более, в пшенично-ржаной – менее 50% [18, с. 101].

К специализированным хлебобулочным изделиям относятся изделия с лечебными или профилактическими свойствами, подготовленные производителем, предназначенные для употребления определенными категориями людей. В эту группу входят [8, с. 403]:

– продукты профилактического питания (в том числе детское питание);

– продукты диетического лечебного питания (в том числе детское питание);

– продукты питания для беременных и кормящих женщин;

– продукты для кормления детей;

– продукты для питания спортсменов.

В настоящее время ассортимент функциональных хлебобулочных изделий для здорового питания расширяется, чтобы снизить риск развития болезней питания, предотвратить дефицит питательных веществ и улучшить здоровье.

Национальные хлебобулочные изделия отличаются использованием различных видов сырья в рецептуре, технологии, особой форме или способе выпечки, принятой отдельными национальностями и регионами. Ассортимент такой выпечки зависит от национальных традиций, исторически сложившихся привычек коренного населения разных регионов [11, с. 333].

Таким образом, можно сделать вывод о существовании множества категорий хлебобулочных изделий, часть которых сформирована исторически, а другая – появилась на современном этапе развития общества.

При этом надо отметить, что большинство хлебобулочных изделий имеют сугубо российскую специфику, их не производят и не реализуют в зарубежных странах.

1.2. Типы названий хлебобулочных изделий

Прежде всего, в ходе анализа названий хлебобулочных изделий, необходимо опираться на несколько существующих классификаций этих номинаций.

Прежде всего, важно разделять термины, которые обозначают тот или иной вид хлебобулочных изделий (например, ржаной хлеб или сушка простая) и названия, которые сформированы специально для каждого типа хлебобулочного изделия (например, «Бородинский хлеб» или «Свердловская слойка») [12, с. 70].
На рисунке 1.1 представлена классификация названий хлебобулочных изделий по наличию / отсутствию числительного в его составе.

1. Аристархова И.А., Смолякова А.С., Федоренко Т.И. Принципы классификации хлебобулочной продукции на современном рынке // Сборник статей Казанского государственного университета им. В.И. Ульянова-Ленина. Вып. 4. – Казань: Издательство Казанского государственного университета им. В.И. Ульянова-Ленина, 2019. – С. 46–50
2. Болоховский хлебозавод. Официальный сайт. – [Электронный ресурс] http://bolohovo-hleb.ru/ (Дата обращения: 10.02.2021)
3. Боровкова Т.И., Велинская А.А. Наименования хлебобулочных изделий: лингвистический аспект // Материалы научно-практической конференции «Актуальные проблемы современной филологии и лингвистики». – Волгоград: Волгоградский государственный университет, 2020. – С. 100–108
4. Гридасова П.А., Федорова И.И. Языковые особенности названий пищевых продуктов: научно-методические подходы исследования и классификации // Филологические исследования. – 2018. – № 7. – С. 42–53
5. Демьяненко И.И., Фролова А.Г., Сапунова Т.И. Хлебобулочные изделия: история, современное состояние и перспективы развития рынка. – Томск: Светофор, 2021. – 288 с.
6. ЗАО «Кимовский хлебокомбинат». Список товаров // Оптюнион. – [Электронный ресурс] https://www.opt-union.ru/company.php?comp=1421036&type=i_store (Дата обращения: 09.02.2021)
7. Иванов П.А., Хрулева С.С., Марченко О.В. Лексические особенности наименований хлебобулочных и кондитерских изделий: теоретические и практические аспекты исследования // Вестник Астраханского государственного университета. – 2017. – № 6. – С. 4–12
8. Коношенко И.М., Шаврина Ю.А. Пищевая промышленность. – Вологда: Перекресток, 2018. – 590 с.
9. Крапивина И.С. Терминология в пищевой промышленности. – Сыктывкар: Омега плюс, 2019. – 340 с.
10. Ломаченкова Ю.Е., Хабарова С.И. Современные принципы классификации мучных изделий: кондитерская и хлебобулочная продукция // Пищевая промышленность. – 2020. – № 4. – С. 51–67
11. Москвина А.А. Хлебобулочные изделия. – Воронеж: Спектр, 2018. – 460 с.
12. Мусихина Е.Е., Прянишникова О.А., Харченко П.И. Исследование терминов и названий хлебной продукции на современном рынке // Материалы научно-практической конференции «Филологические основы изучения современной промышленности». – Калининград: Балтийский государственный университет, 2019. – С. 69–80
13. Немцева А.А. Термины и названия продуктов питания. – Челябинск: Сфера, 2019. – 304 с.
14. ООО «Ефремовский хлебозавод» // Центр продуктов. Информационный портал. – [Электронный ресурс] https://productcenter.ru/producers/15646/ooo-iefriemovskii-khliebozavod (Дата обращения: 10.02.2021)
15. ООО «Киреевский хлебозавод» // Киреевск справка сити. Информационный городской портал. – [Электронный ресурс] https://kireevsk.spravka.city/company/kireevskiy-hlebozavod (Дата обращения: 10.02.2021)
16. Полозова Я.А. Этимология формирования названий продуктов питания: методика лингвистического исследования // Сборник статей Ярославского государственного университета. Вып. 3. – Ярославль: Издательство Ярославского государственного университета, 2020. – С. 116–135
17. Тульский хлебокомбинат. Официальный сайт. – [Электронный ресурс] http://tulahleb.ru/ (Дата обращения: 10.02.2021)
18. Урманова И.М., Демидова В.А., Залеская И.И. Технологии производства и реализации хлебобулочных изделий на современном рынке // Вестник Барнаульского государственного университета. – 2017. – № 12. – С. 99–118
19. Яковлева Т.И., Симонян Л.Д., Житнева И.А. Хлебобулочные изделия как объект маркетингового исследования // Материалы научно-практической конференции «Проблемы и вопросы современного маркетинга». – Краснодар: Кубанский государственный университет, 2018. – С. 13–20

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://stuservis.ru/nauchno-issledovatelskaya-rabota/153119