

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/laboratornaya-rabota/319656>

**Тип работы:** Лабораторная работа

**Предмет:** Логистика

-

Обозначить в цепочке жизненного цикла продукта цели:

1) Для определения истории или происхождения продукта.

Рынок копченых колбас переживает определенный подъем к лету, а у вареной колбасы, которая является аналогом копченой, в свою очередь, наблюдается резкое снижение - это вызвано сроком годности. Люди, выезжая на дачу, предпочитают покупать нарезку, объясняя это удобством хранения, транспортировки и тем, что она требует дополнительных усилий для нарезки.

А также меняется место покупки колбасы в летний период - это связано с началом летнего сезона, в течение которого традиционно возрастает спрос со стороны предприятий мелкой розничной торговли, расположенных вблизи дачных поселков, железнодорожных вокзалов и автомобильных дорог.

Спрос традиционно связан с российскими праздниками, во время которых повышается потребительский интерес к товарам. В этот период спрос на более дорогие продукты значительно возрастает. Накануне праздника люди покупают копченые колбасы, считая, что они больше подходят для праздничного стола, в частности сервелат, сырокопченые колбасы.

Однако, следует иметь в виду, что во время поста спрос на мясопродукты резко падает. Исследования также показали, что сразу после праздников покупательная способность граждан снижается, а это значит, что активизируется спрос на более дешевые продукты.

Важно также, что повышение требований конечного потребителя к качеству колбасных нарезок в вакуумной упаковке оказало существенное влияние на оптовый рынок колбасных изделий фасовкой 3-5 килограммов. Значительная доля на рынке нарезки колбасных изделий привела к значительному снижению спроса на крупнофасованные колбасы.

Вывод: люди стали отдавать предпочтение колбасам в мелкой упаковке.

Развитие производства копченых колбасных нарезок на отечественных мясоперерабатывающих заводах в значительной степени вытеснило импортные колбасные нарезки. Таким образом, снижение оптового спроса на торговые марки "Салями венская", "Черкизово" и другими с начала года составило более 20%.

Единственным преимуществом нарезки колбас иностранного производства остается длительный срок хранения, что позволяет оптовым предприятиям поставлять их в отдаленные регионы и в небольшую розничную сеть. Этот анализ позволяет сделать вывод, что отечественная колбаса начинает вытеснять импортные аналоги.

Сырокопченая колбаса, попав на рынок, живет своей особой товарной жизнью, называемой в маркетинге жизненным циклом товара.

Жизненный цикл сырокопченой колбасы состоит, как правило, из нескольких этапов или стадий:

1. Исследование и разработка, закупка продукта.
2. Внедрение, закупка сырья.
3. Производство.
4. Контроль и испытания.
5. Упаковка и хранение.
6. Реализация, с последующей утилизацией.

Список литературы

1. ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и изделия из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птицы. Правила приемки и методы отбора проб. М.: Стандартинформ, 2010. 9 с.
2. ГОСТ 16131-86 Колбасы копченые. Технические характеристики М.: Стандартинформ, 2009. 12 с.
3. ГОСТ 9793-74 Мясопродукты. Методы определения содержания влаги. М.: Стандартинформ, 2010. 6 с.
4. ГОСТ 9959-91 Мясопродукты. Общие условия для органолептической оценки. Москва: Комитет по стандартизации и метрологии. 2010. с. 14.
5. ГОСТ Р 54033-2010 Консервы мясные. Тушеное мясо. Технические условия. 2011. 10 с.

6. ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству расфасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, фасовке, продаже и импорте. 2003. 6
- с. 7. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты питания. Информация для потребителя. Общие требования. М.: Издательство стандартов ИПК, 2004. 26 с.
8. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и предписания. СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями. от 10.11.2008). М.: ФГУП "ИнтерСЕН": 2002. 168 с.
9. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изменениями от 6.07.2011). Приложение 1 к СанПиН 2.3.2.1078-01 от 14 ноября 2001 г. N 36.
10. Афонин Е.А., Васильев Д.А. Учебное пособие по курсу Технология животноводства. Часть 1. Учебное пособие. Ульяновск: УГСХА, 2009. 71 с.
11. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясопродуктов: учебное пособие. Киев: Фирма "ИНКОС", 2009. 600 с.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках. Учебник для вузов / сост. И. Г. Серегин и др. Санкт-Петербург: Гиорд, 2008. 464 с.
13. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. М.: Академия, 2008. 240 с.
14. Григорьева Р.З. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие. стипендия. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. Кемерово, 2009. 178 с.
15. Дубцов Г. Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие для студентов учреждений среднего специального профессионального образования. М.: Высшая школа, 2008. 264 с.
16. Ермилова О. Российский рынок мяса и мясопродуктов // Бизнес в промышленности. Переработка пищевых продуктов № 7, 2012. С. 11-13.
17. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. Санкт-Петербург: Профессия, 2009. 224 с.
18. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов: лабораторная практика / Л. И. Святкина. Иркутск: Изд-во Иркутского государственного университета, 2011. 60 с.
19. Карм Е., Евтеева Ф.Н. Технология колбасных изделий. М., 2008. 254 с.
20. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и выявление фальсификации пищевых продуктов: учебное пособие. М.: ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М, 2009. 464 с.
21. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 2008. 526 с.
22. Попова Н.К. Оборудование для производства колбасных изделий // Пищевое дело № 1, 2009. С. 35-38.
23. Постников С.И. Технология мяса и мясопродуктов (раздел колбасного производства): курс лекций. Ставрополь: ГОВПО "СевКавГТУ", 2010. 112 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://stuservis.ru/laboratornaya-rabota/319656>