

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/kurovaya-rabota/403132>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Товароведение

ВВЕДЕНИЕ 3

1 ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО И ЗАРУБЕЖНОГО ПРОИЗВОДСТВА 5

1.1 Конъюнктура российского и зарубежного рынков 5

1.2 Классификация и характеристика торгового ассортимента 13

1.3 Классификация и характеристика потребительских свойств 20

2 УСЛОВИЯ И МЕТОДИКИ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ 24

2.1 Общие сведения о предприятии 24

2.2 Методы исследований 25

3 РЕЗУЛЬТАТЫ СРАВНИТЕЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ТОРГОВОГО АССОРТИМЕНТА ДАННОЙ ГРУППЫ ТОВАРОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО И ЗАРУБЕЖНОГО ПРОИЗВОДСТВА 33

3.1 Результаты анализа свойств и показателей ассортимента 33

3.2 Результаты ABC и XYZ-анализов ассортимента 35

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 39

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ 41

ВВЕДЕНИЕ

В современном мире рынок продуктов питания крайне разнообразен и богат на различные товары, включая рыбные консервы. С течением времени на рынке появляются новые производители и растет количество ассортиментных позиций, что может затруднить выбор покупателя. Цель данной курсовой работы - провести сравнительный анализ ассортиментных позиций рыбных консервов отечественного и зарубежного производства. Сравнение будет проводиться на основе качества продукции, наличия добавок и консервантов, а также на основе стоимости продукции.

Для достижения цели работы были поставлены следующие задачи:

- Собрать и анализировать информацию о рынке рыбных консервов отечественного и зарубежного производства.
- Рассмотреть качество продукции, наличие добавок и консервантов в ассортиментных позициях рыбных консервов отечественного и зарубежного производства.
- Оценить стоимость продукции отечественного и зарубежного производства.
- Сделать сравнительный анализ ассортиментных позиций и выявить лидирующие на рынке рыбных консервов.
- Дать рекомендации по выбору ассортиментных позиций рыбных консервов для покупателей.

Результаты данной работы могут быть использованы как для практической пользы, так и для актуализации знаний в области анализа товаров и сервисов на рынке.

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 РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО И ЗАРУБЕЖНОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1 Конъюнктура российского и зарубежного рынков

Конъюнктура рынка - это состояние рынка в определенный период времени, отражающее спрос и предложение на товары или услуги. Она определяется множеством факторов, таких как экономическая ситуация, уровень доходов населения, политические события, изменения в технологиях производства и другие. Конъюнктура рынка может быть хорошей, когда спрос и предложение растут, или плохой, когда они снижаются. Понимание конъюнктуры рынка важно для бизнеса, чтобы принимать правильные решения

о производстве, реализации товаров или услуг и установлении цен.

Конъюнктура рынка рыбных консервов зависит от нескольких факторов, включая:

Сезонность - регулярные и повторяющиеся колебания спроса на товар в течение определенного периода времени. Сезонность может быть обусловлена различными факторами, такими как время года, праздники, каникулы и другие события. Это может привести к периодическому повышению спроса на товар в определенное время года или наоборот, периодическому снижению спроса в другое время года. Наличие сезонности в спросе помогает предприятиям планировать выпуск товара и управлять запасами, чтобы удовлетворить спрос в оптимальном объеме.

Спрос на некоторые виды рыбных консервов может изменяться в зависимости от сезона. Например, рыбные консервы из тунца могут быть более популярны в летние месяцы, когда спрос на свежую рыбу возрастает. **Экономические факторы**: спрос на рыбные консервы может меняться в зависимости от экономического состояния страны или региона. В периоды экономического кризиса потребители могут отдавать предпочтение более дешевым продуктам, в то время как в стабильных экономических условиях люди могут склоняться к более дорогим и премиальным консервам.

Тренды здорового образа жизни: рыбные консервы, богатые Омега-3 жирными кислотами и другими питательными веществами, могут стать более популярными в периоды, когда потребители уделяют больше внимания здоровому образу жизни и питанию.

Новые инновации: новые продукты и технологии могут привести к изменению потребительской конъюнктуры на рынке рыбных консервов. Например, разработка консервов из экзотических видов рыб или использования новых вкусовых добавок и специй может оказать влияние на спрос на рыбные консервы.

Рекламные кампании и маркетинг: успешные рекламные кампании и стратегии маркетинга могут повысить спрос на рыбные консервы и изменить конъюнктуру рынка.

Таким образом, конъюнктура рынка рыбных консервов зависит от многих факторов, и производители должны учитывать эти изменения в спросе и адаптировать свои бизнес-стратегии для оставания конкурентоспособными на рынке.

В настоящее время рынок рыбных консервов является одним из наиболее динамичных секторов пищевой промышленности. В России и зарубежных странах этот сегмент рынка продуктов питания развивается активно и приобретает все большую конкуренцию.

По данным аналитических отчетов, в России в 2020 году объем рынка рыбных консервов составил около 160 тысяч тонн, на сумму более 70 миллиардов рублей. При этом отечественные производители заняли около 30% долю рынка, а остальные 70% пришлось на зарубежных производителей.

Среди зарубежных производителей лидерами являются компании из Европы, Азии и Латинской Америки. В Европе основными производителями рыбных консервов являются Испания, Франция, Италия и Португалия. В Азии - Таиланд и Китай. А в Латинской Америке главными производителями являются Бразилия и Чили.

Также следует отметить, что на рынке рыбных консервов наблюдается рост популярности и спроса на продукцию с высоким содержанием полезных веществ, таких как омега-3, белок и минералы. Это стало причиной развития новых технологий производства, которые позволяют сохранять полезные свойства продукта и изготавливать консервы с большим содержанием питательных компонентов.

Применение высоких давлений - это современный метод консервирования, позволяющий увеличить срок хранения продукции. Продукты, которые проходят процесс высокого давления, сохраняют свой вкус и питательность, а также сохраняются более долгое время.

Применение высоких давлений в процессе консервирования является современным и инновационным подходом, позволяющим улучшить качество и продолжительность хранения различных продуктов. Этот метод основан на использовании гидростатического давления, которое создается путем подачи продукта под высокое давление, обычно в диапазоне от 400 до 600 МПа (мегапаскаль).

Процесс применения высоких давлений приводит к необратимым изменениям в структуре продукта, в частности, в микробиальных клетках. Под воздействием таких высоких давлений микроорганизмы, такие как бактерии, вирусы и плесневые грибки, погибают. Это позволяет значительно снизить количество микроорганизмов и пролонгировать срок годности продукта.

Однако, в отличие от традиционных методов пастеризации или стерилизации, в процессе высокого давления не используются высокие температуры, что позволяет сохранить вкусовые и питательные качества продукта. Под воздействием высоких давлений структуры продукта претерпевают только минимальные изменения, что позволяет сохранить его оригинальные свойства.

Продукты, подвергнутые процессу высокого давления, могут быть как жидкими, так и твердыми. К ним относятся соки, пюре, соусы, кремы, джемы, мясные изделия, морепродукты, овощи и фрукты. Применение

высокого давления может быть также полезно для уничтожения патогенных микроорганизмов в жидкостях, таких как молоко или яйца.

Одним из главных преимуществ применения высоких давлений является то, что этот метод является нетермическим, то есть не требует высоких температур, что снижает риск изменения структуры и качества продукта. Кроме того, он является экологически более безопасным, поскольку не требует использования химических добавок или консервантов.

В современных условиях применение высокого давления становится все более популярным, так как позволяет улучшить безопасность и качество пищевых продуктов, а также снизить требования к их хранению. Однако необходимо помнить, что процесс высокого давления требует специализированных оборудования и знаний, поэтому применение этого метода консервации продуктов осуществляется на промышленных предприятиях, имеющих необходимые ресурсы и экспертные знания.

Ультраточная фильтрация - это процесс очистки воды при производстве рыбных консервов. Эта технология позволяет удалить более мелкие загрязнения, которые могут оставаться после обычной фильтрации.

Ультраточная фильтрация - это процесс очистки воды с использованием ультрафильтров. Ультрафильтры являются специальными мембранными фильтрами, которые позволяют сепарировать частицы и молекулы с размерами порядка нескольких нанометров.

При производстве рыбных консервов ультраточная фильтрация может использоваться для удаления бактерий, вирусов, микроорганизмов и других загрязнений из воды, используемой для переработки рыбы или замачивания консервов.

Процесс проводится путем пропускания воды через ультрафильтр. Мембрана ультрафильтра имеет поры меньше размеров загрязнений, что позволяет только чистой воде пройти через фильтр, а удерживает все загрязнения и микроорганизмы.

Таким образом, ультраточная фильтрация позволяет получить чистую и безопасную воду, которая может быть использована в процессе производства рыбных консервов. Этот метод очистки воды обеспечивает высокую эффективность и поддерживает высокие стандарты гигиены и качества продукции.

Использование микробных культур - это технология, которая используется при изготовлении консервов на основе рыбной фаршевой продукции. Микробы могут внести значительный вклад в увеличение стабильности и безопасности продукта.

Использование микробных культур в процессе изготовления консервов на основе рыбной фаршевой продукции является инновационной технологией, которая приносит значительные преимущества в обеспечении стабильности и безопасности конечного продукта.

Основная идея такой технологии заключается в использовании специально отобранных микроорганизмов, таких как бактерии и дрожжи, для контроля биохимических процессов, происходящих внутри консервов. Эти микроорганизмы, которые могут быть как естественного, так и генетически модифицированного происхождения, выполняют различные функции, благоприятно влияющие на качество и безопасность продукта.

Одной из основных функций микробных культур является контроль ферментативных процессов в консервах. Например, микробы могут помочь усилить процесс ферментации, который является важным этапом для достижения желательной текстуры и аромата продукции. Кроме того, микробы способны способствовать созреванию продукта путем разложения сложных соединений и обеспечения более мягкого и приятного вкуса.

Еще одной важной функцией микробных культур является поддержание безопасности продукта. Они могут выполнять барьерные функции, предотвращая рост патогенных микроорганизмов, таких как бактерии *Salmonella* и *Listeria monocytogenes*, которые могут представлять угрозу для здоровья человека. Также микробы могут производить антимикробные вещества, способные уничтожать патогены.

Кроме того, использование микробных культур позволяет достичь более стабильного качества и долгого срока годности продукции. Они способствуют более равномерному и контролируемому процессу созревания и сохранения продукта, что обеспечивает его постоянство во времени.

В целом, использование микробных культур является эффективным инструментом для обеспечения качества, стабильности и безопасности консервов на основе рыбной фаршевой продукции. Оно позволяет контролировать биохимические процессы в продукте, предотвращать рост патогенных микроорганизмов и обеспечивать длительный срок годности.

Применение новых упаковочных материалов - современные упаковочные материалы защищают продукты от источников внешней инфекции и могут улучшить хранение продукта на длительный период.

Применение стерилизации, используя сверхвысокую частоту (Ultra high frequency, UHF) - это технология,

которая позволяет проникнуть в центр продукта для уничтожения заболеваний вызывающих микроорганизмов и увеличения стерильности продукта.

Сверхвысокая частота (UHF) в медицинской технологии применяется для стерилизации продуктов и поверхностей. Она обеспечивает более глубокое проникновение внутрь продукта для уничтожения патогенных микроорганизмов, чем другие методы стерилизации.

Одним из наиболее распространенных методов стерилизации с помощью UHF является использование микроволновых устройств или камер, которые создают электромагнитные волны высокой частоты (около 2450 МГц). Эти волны создают колебания водных молекул, которые приводят к их нагреванию и дезинфекции.

Процесс стерилизации с помощью UHF обеспечивает проникновение мощных радиоволн глубоко внутрь продукта, даже если его поверхность покрыта слоем диэлектрика (непроводящего материала). Это позволяет эффективно уничтожить патогены и обеспечить высокую стерильность.

Применение стерилизации с помощью UHF широко разнообразно и включает медицинское оборудование, медицинские инструменты, продукты питания, фармацевтические препараты, косметические и гигиенические продукты, а также материалы и поверхности в больницах, лабораториях и других медицинских учреждениях.

Этот метод стерилизации имеет ряд преимуществ. Во-первых, он более экономически выгоден, чем использование химических агентов или пара. Во-вторых, стерилизация с помощью UHF не требует большого количества времени и может быть выполнена за несколько минут. В-третьих, этот метод не оставляет остатков или следов химических веществ, которые могут быть опасными или вредными для здоровья.

Однако, несмотря на все преимущества, стерилизация с применением сверхвысокой частоты также имеет некоторые ограничения. Например, это не всегда эффективно при стерилизации некоторых типов материалов, таких как металлы или стекло. Кроме того, некоторые продукты могут быть повреждены или изменены в результате нагрева, вызванного микроволновыми волнами.

В целом, стерилизация с помощью UHF представляет собой эффективный и широко применяемый метод, обеспечивающий повышение стерильности продуктов и поверхностей. Он играет важную роль в области медицинской стерилизации и помогает предотвратить распространение инфекций и заболеваний.

Таким образом, рынок рыбных консервов является одним из самых перспективных и быстрорастущих сегментов пищевой промышленности, который представлен российскими и зарубежными производителями. В дальнейшем рынок продуктов питания будет продолжать развиваться, поэтому анализ ассортиментных позиций рыбных консервов отечественного и зарубежного производства является актуальным и важным для современных потребителей.

Также можно отметить, что на рынке рыбных консервов существует конкуренция между отечественными и зарубежными производителями, где каждый из них пытается привлечь больше покупателей с помощью различных маркетинговых стратегий и качественных характеристик своей продукции.

Относительно ценовой политики, зарубежные производители обычно более высоко позиционируют свою продукцию, чем отечественные, из-за более высоких требований к качеству, большего количества добавок и высоких стандартов производства.

Однако, несмотря на это, отечественные производители стараются конкурировать с зарубежными, улучшая свою технологию производства и качество продукции. Также важным фактором является поддержка со стороны государства в виде льгот для производителей рыбной продукции.

В целом, рынок рыбных

1. Макарова Е. В. Современное состояние и тенденции развития рынка рыбной продукции в России. Москва: Издательство МГТУ имени Н.Э.Баумана, 2016.
2. Куликов А.А. Маркетинг продовольственной продукции. Санкт-Петербург: Питер, 2017.
3. Рябов В. В. Анализ товародвижения в розничной торговле. Москва: Экзамен, 2018.
4. Петрова Т. С. Проблемы маркетинга в современных условиях. Москва: Новый издательский дом, 2016.
5. Беляев А. Н. Анализ рынка и маркетинг. Москва: Финансы и статистика, 2017.
6. Аверин А.И. Методы продвижения товаров и услуг. Москва: Кнорус, 2019.
7. Андреев И. В. Методы маркетинга в переработке рыбной продукции. Москва: Издательство Эксперт, 2018.
8. Чернощекова Е. В. Менеджмент товарных запасов в торговых организациях. Москва: Новый издательский дом, 2019.
9. Маркетинговое исследование рынка потребительских товаров. Москва: Инфра-М, 2017.
10. Павленко О. В. Стратегии маркетинга продукции. Москва: Баласс, 2018.

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/kurovaya-rabota/403132>