

<http://edoc.bseu.by>

Я.Ю. Жук, А.Н. Зоткина
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель **А.Н. Зоткина**

ФАКТОРЫ ФОРМИРОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА ТОВАРОВ В РУП «КИРМАШ»

Факторы, определяющие формирование ассортимента товаров в торговых организациях, можно разделить на общие и специфические [1]. Относительно РУП «Кирмаш» можно выделить следующие общие факторы формирования ассортимента:

- социальные (социальное обеспечение населения — пенсии, надбавки и доплаты к пенсиям; социальная структура современного белорусского общества отвечает тем тенденциям, которые характерны для современных развитых промышленных государств (возрастание доли городского населения, рост образовательного уровня населения, возрастание доли работников квалифицированного труда, формирование среднего класса и т.д.));
- экономические (средний уровень доходов населения с основным источником дохода — заработной платой; относительно высокие цены на товары; конкурентами в сфере деятельности РУП «Кирмаш» являются ОАО «ГУМ» и ОАО «ЦУМ»);
- демографические (среди потребителей преобладают женщины; для семей Республики Беларусь характерна малодетность);
- национально-бытовые (большую часть населения составляют белорусы, меньшую — русские, поляки, украинцы, евреи и т.д.);
- природно-климатические (РУП «Кирмаш» (ул. В. Хоружей, 21) расположен в центре Минска; климат — умеренно-континентальный).

Относительно торгового центра «Кирмаш» выявлены следующие специфические факторы формирования ассортимента товаров:

- специализация торгового предприятия — предприятие розничной торговли;
- тип торгового предприятия — торговый центр;
- учет специфики спроса в регионе — в РУП «Кирмаш» в процессе продажи продукции ведется учет реализации, благодаря которому выявляются наиболее популярные и часто приобретаемые ее виды, и исходя из этих данных осуществляется заключение договоров поставок именно на эти пользующиеся спросом товары;
- условия товароснабжения — в настоящее время поставщиками РУП «Кирмаш» помимо около 100 предприятий местной промышленности, входящих в состав концерна, являются также около 900 пред-

приятий промышленности республики, фирм негосударственной формы собственности и частных предпринимателей.

Таким образом, формирование ассортимента товаров в РУП «Кир-маш» в первую очередь должно быть подчинено как можно более полному удовлетворению требований и пожеланий населения (баланс спроса/предложения), т.е. должна быть обеспечена полнота ассортимента тех товаров, которые хорошо известны покупателям данного магазина, комплексность предложения этих товаров с учетом всех изложенных выше факторов.

Литература

1. Формирование ассортимента товаров на торговых предприятиях [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://torgovlya.info/torgovye-kompanii/formirovanie-assortimenta.html>. — Дата доступа: 07.02.2017.
2. Егоров, В. Ф. Организация торговли : учеб. для вузов / В. Ф. Егоров. — СПб. : Питер, 2006. — 352 с.

Р.Р. Значек

ОНАПТ (Одесса)

Научный руководитель М.Р. Мардар — д-р техн. наук, профессор

ВЛИЯНИЕ ОБОГАТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК НА ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА НОВЫХ ПРОДУКТОВ

Первоначальным этапом при формировании качества нового продукта и его товароведной оценке является моделирование состава продукта, которое заключается в выборе эталона, подборе компонентов и математическом расчете рецептуры. Задача моделирования состоит в том, чтобы установить соотношение компонентов смеси как с точки зрения состава готового продукта по основным пищевым веществам (в соответствии с формулой сбалансированного питания), так и с точки зрения потребительских свойств продукта с учетом технологических возможностей при его минимальной стоимости [1].

Область решения задачи по составлению рецептуры зерновых хлебцев ограничена значениями минимальных и максимальных норм ввода каждого компонента, которые обусловлены технологическими возможностями, потребительскими свойствами готового продукта (органолептические показатели и пищевая ценность). На основе методов математического моделирования рассчитаны рецептурные композиции новых видов зерновых хлебцев. С целью уточнения оптимального процента ввода добавок в лабораторных условиях изготовлены опытные образцы продуктов. Для этого на подготовительном этапе пшеничную крупу и соль поваренную подвергали просеиванию и магнитной очистке, растительные компоненты (порошок плодов шиповника, черноплодной