

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

И.А. Чаплыгина, В.В. Матюшев, Н.О. Васильева

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА
ОДНОРОДНЫХ ГРУПП
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

*Методические указания
для выполнения курсовой работы*

Электронное издание

Красноярск 2016

Рецензент

Н.В. Фомина, канд. биол. наук, доц. каф. ландшафтной архитектуры и агроэкологии Красноярского ГАУ

Чаплыгина, И.А.

Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: метод. указания для выполнения курсовой работы [Электронный ресурс] / И.А. Чаплыгина, В.В. Матюшев, Н.О. Васильева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2016. – 31 с.

Приведены порядок выполнения курсовой работы, структура и содержание, предъявляемые требования, правила оформления, список литературы.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлению 38.03.06 «Торговое дело» очной и заочной форм обучения Института пищевых производств.

Печатается по решению редакционно-издательского совета Красноярского государственного аграрного университета

© Чаплыгина И.А., Матюшев В.В.,
Васильева Н.О., 2016

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», 2016

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
1. Цели и задачи выполнения курсовой работы	6
2. Порядок выполнения курсовой работы.....	7
3. Тематика курсовой работы	8
4. Структура и содержание курсовой работы	9
5. Требования, предъявляемые к разделам курсовой работы	9
6. Правила оформления курсовой работы	16
7. Подготовка к защите, защита курсовой работы и критерии её оценки.....	20
Заключение	22
Литература	23
Приложения.....	28
Приложение А	28
Приложение Б	29

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров» составлены в соответствии с ФГОС ВО и действующими учебными планами и предназначены для студентов ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ всех форм обучения по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело», профиль «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров».

Курсовая работа является одной из форм контроля самостоятельной работы студента по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров».

Выполнение курсовой работы направлено на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника:

ОПК-3 – умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов;

ОПК-4 – способность осуществлять сбор, хранение, обработку и оценку информации, необходимой для организации и управления профессиональной деятельностью (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической); способность применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией;

ОПК-5 – готовность работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической, товароведной и (или) торгово-технологической) и проверять правильность ее оформления;

ПК-1 – способность управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества

товаров и услуг, приемку и учет товаров по количеству и качеству;

ПК-2 – способность осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери;

ПК-4 – способность идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации.

При выполнении курсовой работы студент опирается на знания, приобретенные при изучении курсов «Теоретические основы товароведения», «Химия», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Микробиология», «Санитария и гигиена» и других дисциплин, а также использует знания, полученные в период прохождения практик.

В процессе сбора информации для курсовой работы предполагается работа с нормативными документами, определяющими требования, предъявляемые к производству, качеству, упаковке, маркированию, транспортированию и хранению продовольственных товаров, методы и правила проведения экспертизы продовольственных товаров, методы контроля качества на всех этапах продвижения товара от производителя к покупателю.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа представляет собой самостоятельное исследование, освещающее один из актуальных вопросов дисциплины, выполненное студентом под руководством преподавателя, завершающееся защитой полученных результатов.

Цель курсовой работы – закрепление и углубление теоретических знаний и практического опыта по товароведению и экспертизе продовольственных товаров.

Задачами курсовой работы является формирование:

- ↪ умений и навыков самостоятельной работы, в частности умения работать с источниками литературы, анализировать, систематизировать и обобщать данные, делать выводы и давать практические рекомендации;

- ↪ навыков самостоятельного решения практических задач;

- ↪ умения выполнять эксперимент, производить обработку материалов исследования, четко и грамотно излагать свои мысли, делать выводы и давать рекомендации по результатам выполненной работы;

- ↪ логического и научного мышления;

- ↪ формирование практических навыков проведения товарной экспертизы, разработки мероприятий по сохранению качества и снижению потерь продукции на всех этапах товародвижения, оптимизации условий транспортирования, хранения и реализации продукции.

Результат выполнения курсовой работы – закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров». По тексту курсовой работы должны найти отражение следующие вопросы, применительно к исследуемому товару (продукту):

- ↪ особенности строения, химического состава и пищевой ценности продуктов питания;

- ↪ факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность;

- ↪ характеристика потребительских свойств, показателей качества, гигиенических требований к качеству, в т.ч. безопасности товаров и упаковки, дефектов товаров;

- ↪ нормативные документы, определяющие требования, предъявляемые к производству, качеству, упаковке, маркированию, транспортированию и хранению продовольственных товаров;

- ↪ классификация, методы и правила проведения экспертизы отдельных групп продовольственных товаров;

- ↪ методы контроля качества в процессе производства, хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров.

В результате выполнения курсовой работы студент должен уметь:

- ↪ пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров;

- ↪ осуществлять процедуру идентификации;

- ↪ проводить органолептическую экспертизу качества продовольственных товаров;

- ↪ формулировать выводы и предложения по полученным данным экспертиз.

Результаты, полученные при выполнении курсовой работы, могут быть полностью или частично использованы при выполнении выпускной квалификационной работы.

2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна быть выполнена и представлена к защите в установленный срок. Студенты, не защитившие курсовую работу, к сдаче экзамена по дисциплине не допускаются.

Выполнение работы осуществляется в несколько этапов:

- ↪ студент изучает настоящие методические указания и, ориентируясь на предложенные варианты, самостоятельно выбирает тему курсовой работы;

- ↪ тема работы проходит согласование с преподавателем и утверждается кафедрой;

- ↪ студент составляет план курсовой работы и согласует с преподавателем;

- ↪ осуществляется подбор, изучение и анализ содержания источников литературы, оформляется теоретическая часть курсовой работы;
- ↪ студент проводит необходимые исследования, сбор информации, обобщение материалов и анализирует результаты практической части курсовой работы;
- ↪ оформление практической части курсовой работы;
- ↪ формулирование выводов и предложений;
- ↪ оформление списка используемых источников литературы;
- ↪ проверка курсовой работы на оригинальность текста;
- ↪ подготовка к защите и защита курсовой работы.

Научный руководитель осуществляет контроль за ходом и своевременным выполнением курсовой работы, оказывает студенту консультативную помощь в составлении плана курсовой работы, освоении методик исследований, обработке собранных теоретических данных и результатов собственных исследований, проверяет содержание работы, оценивает обоснованность сделанных выводов и правильность технического оформления текста работы, оригинальность текста.

Курсовая работа должна быть выполнена и представлена к защите в срок. В противном случае студент не допускается к сдаче экзамена по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров».

3. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Темы курсовых работ предусматривают разработку вопросов, представляющих научную направленность и практическую значимость.

При выборе темы курсовой работы необходимо учитывать актуальность темы и возможность выполнения практической части курсовой работы.

Тема курсовой работы: **«Товароведная характеристика и экспертиза качества (далее указывается объект исследования курсовой работы)».**

Объектом исследования могут быть пищевые продукты отечественного и импортного производства, в том числе новые, реализуемые в розничной торговой сети. Студент выбирает объект исследования самостоятельно. Работа выполняется на основе данных предприятия.

По согласованию с преподавателем – руководителем курсовой работы – могут разрабатываться и другие темы, связанные с товароведением и экспертизой качества товаров.

После выбора темы студент сообщает об этом преподавателю, тема фиксируется в задании и утверждается на кафедре.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Содержание работы определяется ее целями и задачами. Структура курсовой работы включает следующие элементы:

- ↪ титульный лист (1 стр.);
- ↪ задание (2 стр.);
- ↪ содержание (1 стр.);
- ↪ введение (1-2 стр.);
- ↪ теоретическая часть (10-15 стр.);
- ↪ практическая часть (10 стр.);
- ↪ заключение (1-2 стр.);
- ↪ список литературы (не менее 10 источников);
- ↪ приложения (при необходимости).

Общий объем работы составляет 25–35 страниц печатного текста формата А4, без учета бланка задания. Некоторые материалы могут быть оформлены в виде приложения к основной части. Объем приложения не ограничивается.

5. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К РАЗДЕЛАМ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Титульный лист курсовой работы содержит реквизиты: наименование министерства, которому подчиняется вуз; наименование вуза и наименование кафедры. Затем следует название дисциплины, название работы, фамилия, имя, отчество исполнителя и руководителя, место и год выполнения

работы. Оформляется титульный лист в соответствии с формой, приведенной в *приложении А*.

В обозначении документа указывается код документа – 1-2-я позиция (01 – выпускная квалификационная работа (бакалавра, специалиста, магистра); 02 – курсовая работа (проект)), 3-4-я позиция – код кафедры, 5-6-я позиция – вариант, 7-8-я – шифр документа (ПЗ – пояснительная записка).

Задание является второй страницей курсовой работы, оформляется совместно с преподавателем. В задании указывается тема курсовой работы, срок представления работы к защите, исходные данные для выполнения работы и перечень разделов работы. В задании фиксируется календарный график выполнения работы и дополнительное поле для заметок, для фиксации замечаний по выполнению работы.

Форма задания приведена в *приложении Б*.

Содержание курсовой работы должно включать наименование всех структурных разделов с указанием номера страниц, за исключением титульного листа, задания и содержания.

Названия разделов и подразделов, других структурных элементов в работе должны полностью соответствовать их наименованию в содержании работы.

После изучения литературы по теме курсовой работы возможна корректировка плана, его частичное изменение и уточнение самим студентом. Разработанный план курсовой работы согласовывается с руководителем и вносится в содержание.

Введение курсовой работы должно быть кратким (1-2 страницы). Во введении дается краткая оценка современного состояния рассматриваемой проблемы, обосновывается актуальность выбранной для анализа товарной единицы как необходимого элемента питания человека, её народнохозяйственное значение. Далее обозначается цель и задачи выполнения курсовой работы, указывается объект исследования.

Формулировка цели предполагает ответ на вопрос, для чего пишется данная работа, каких результатов необходимо достигнуть. Сформулированная цель конкретизируется в комплексе взаимосвязанных задач. Это делается обычно в

форме перечисления с использованием глаголов «выявить», «обозначить», «изучить», «проанализировать», «разработать», «обосновать», «определить» и др.

Содержание каждого последующего раздела и подраздела является логическим продолжением предшествующих. Между ними должна четко прослеживаться взаимосвязь и присутствовать логика исследования.

Заканчивается введение указанием объема и структуры курсовой работы. Например: «Курсовая работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка литературы и приложений. Общий объем работы ___ стр. Курсовая работа иллюстрирована _____ рисунками; _____ таблицами; _____ приложениями. Список использованной литературы включает в себя ___ источников».

Теоретическая часть курсовой работы включает систематизированное изложение состояния вопроса по теме работы на основе обзора источников литературы. Этот раздел должен иметь название, отражающее содержание изложенного в нем материала.

При работе с законодательными и нормативными документами необходимо проверить их актуальность на дату написания курсовой работы.

Более новые сведения по изучаемому вопросу следует искать в периодических изданиях, ресурсах удаленного доступа (Internet). По тексту должны быть указаны ссылки на источники литературы.

Раздел может содержать подразделы. В обзоре литературы рассматриваются такие вопросы, как:

↳ история развития производства данного вида продукции;

↳ обзор российского рынка объекта анализа с использованием иллюстрированного материала в виде таблиц, графиков, диаграмм, отражающих объёмы производства данного объекта в разрезе нескольких последних лет, сравнение различных периодов производства: нескольких последних лет и 90-х годов, занимаемый в настоящее время объектом анализа сегмент рынка в общем объёме производства продуктов питания и т.д.;

- ↪ характеристика объекта исследования как продукта питания;
- ↪ сырьё для производства объекта анализа;
- ↪ технологические операции процесса производства объекта анализа;
- ↪ классификация типов и видов объекта анализа;
- ↪ химический состав и пищевая ценность объекта анализа (наличие незаменимых питательных веществ, усвояемость веществ, составляющих объект анализа, энергетическая ценность, отсутствие вредных примесей, потребительные достоинства);
- ↪ факторы, формирующие и сохраняющие товароведные характеристики объекта анализа;
- ↪ органолептические показатели качества объекта анализа в соответствии с ГОСТом на данный вид продукции;
- ↪ физико-химические показатели качества объекта анализа в соответствии с ГОСТом на данный вид продукции;
- ↪ показатели безопасности объекта анализа (в соответствии с ГОСТ, ТР);
- ↪ возможные дефекты объекта анализа и причины их возникновения;
- ↪ процессы, происходящие в объекте анализа при хранении;
- ↪ идентификация и фальсификация объекта анализа.

Объем обзора литературы – 10-15 страниц.

Практическая часть курсовой работы включает следующие подразделы:

- ↪ характеристику ассортимента товарной группы (на примере предприятия);
- ↪ анализ соответствия маркировки товара установленным требованиям;
- ↪ органолептический анализ трех образцов объекта исследования;
- ↪ описание сущности методов анализа физико-химических показателей качества.

Характеристика ассортимента. Ассортимент выбранной товарной группы иллюстрируется фотографиями (рис. 1). Ниже дается краткое товароведное описание товара по основным потребительским характеристикам и показателям, установленным нормативным документом на продукцию.



Рисунок 1 – Молоко «Никольское», 1000 мл

Оценка ассортимента проводится с целью установления его широты, полноты, новизны, устойчивости, структуры и рациональности. Анализ ассортимента оформляется в виде таблиц 1-3.

Таблица 1 – Фактический торговый ассортимент товаров (цена, руб)

Ассортиментная позиция	Дата сбора информации	Дата сбора информации

Таблица 2 – Показатели торгового ассортимента исследуемого предприятия

Показатели ассортимента	Значение
Коэффициент широты	
Коэффициент полноты	
Коэффициент устойчивости	
Коэффициент новизны	
Коэффициент рациональности	

Таблица 3 – Структура ассортимента

Наименование	Кол-во (шт/ кг)	Цена за ед./кг, руб.	Стои- мость, руб.	Относительные показатели структуры ассортимента (%), в денежном выражении
Итого	х	х		100,0

Анализ товарной маркировки. Дается перечень нормативно-технической документации, содержащей требования к маркировке данной группы товаров и описание требований. Исследованию подвергаются три образца объекта анализа разных производителей. Результаты оформляются в виде таблицы 4.

Таблица 4 – Сравнительный анализ маркировки товара
(в соответствии с темой)

Требования к маркировке	Образец		
	1	2	3
Обязательные			
Дополнительные, допустимые			

По результатам исследования сделать заключение о соответствии маркировки каждого образца объекта исследования требованиям и сравнение маркировки товаров.

Органолептическая оценка. Исследованию подвергаются три образца объекта анализа разных производителей, на соответствие органолептических показателей качества данных образцов требованиям нормативно-технической документации – ГОСТов на соответствующую продукцию.

Результаты исследования оформляются по следующей схеме:

↪ образцам объекта анализа присваиваются порядковые номера с указанием полного наименования единицы това-

ра, а также наименования и местонахождения производителя для каждого образца;

↪ указываются номер и название ГОСТа, на соответствие требований которого проводится анализ органолептических показателей качества данных образцов;

↪ результаты органолептического анализа показателей качества образцов объекта исследования оформляются в виде таблицы 5;

↪ по результатам исследования делается заключение о соответствии органолептических показателей качества каждого образца объекта исследования требованиям ГОСТа на данный вид продукции.

Таблица 5 – Органолептические показатели образцов исследования

Наименование показателей качества (Технический регламент, ГОСТ)	Образец		
	1	2	3

Приветствуется использование балльной оценки, составление профилей показателей качества продукции.

Физико-химические показатели качества. При написании подраздела подробная методика физико-химических методов исследования не излагается. Дается ссылка на ГОСТ или другой источник, где подробно описана методика. В курсовой работе описывается сущность метода.

Подробное описание методики испытаний проводится для методов, на которые отсутствуют ГОСТы, с обязательным указанием первоисточника рекомендуемого метода.

Заключение является логическим следствием выполненной работы. В заключении отражаются ключевые (основные) понятия товароведной характеристики объекта исследования, заключение о соответствии органолептических показателей качества образцов объекта исследования требованиям ГОСТа на данный вид продукции, замечания и предложения по качеству объекта исследования на

современном этапе развития российского рынка продуктов питания.

Основные выводы и предложения должны быть кратко и четко сформулированы. Общий объем раздела – 1-2 страницы.

Список литературы размещается в конце основной части курсовой работы под заголовком «Список литературы» и должен содержать перечень использованных для написания данной курсовой работы учебников, учебных пособий, справочников, нормативной документации, а также материалов печатных периодических изданий (газет, журналов и т.п.).

В список включаются только те источники, которые были использованы при написании работы.

6. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Общие требования. Объем курсовой работы должен составлять не менее 25 страниц. Текст должен быть оформлен на компьютере и напечатан на бумаге формата А4. Текст следует размещать на одной стороне листа бумаги с соблюдением следующих параметров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, с 1,5 межстрочным интервалом. Абзацный отступ – 1,25 см.

Основной текст работы должен быть выровнен по ширине страницы. Расстановка переносов автоматическая.

Для акцентирования внимания разрешается использование жирного шрифта и курсива.

Нумерация страниц должна быть сквозной, включая титульный лист, таблицы, графики и т.д. Номер страницы на титульном листе, задании и содержании не ставится. Номера страниц (листов) проставляют внизу в центре.

Каждый раздел текста рекомендуется начинать с нового листа. Наименование разделов и подразделов – заголовки – должны быть краткими. Названия разделов печатаются заглавными буквами, допускается их выделение жирным шрифтом. Заголовки не подчёркивают. Переносы слов в заголовках не допускаются, точки в конце заголовков

не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Разделы работы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой.

Подразделы должны иметь порядковые номера в пределах каждого раздела. Номера подразделов состоят из номеров раздела и подраздела, разделённых точкой (например: 2.1.3).

Использованные в тексте сокращения и аббревиатуры должны быть общепринятыми.

Оформление формул. Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

Формулы нумеруют порядковой нумерацией в пределах всего документа арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Оформление иллюстраций. Графики, схемы, диаграммы, фотоснимки располагают непосредственно после первого упоминания или на следующей странице. Иллюстрации могут располагаться в приложении в качестве вспомогательного материала. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте.

Все иллюстрации нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией. Например, Рисунок 1. Допускается нумерация в пределах раздела. В этом случае номер рисунка должен состоять из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделённых точкой. Например, Рисунок 3.2.

Название и номер располагают под графическим материалом, набирают тем же шрифтом, что и остальной текст, выравнивают «по центру» без использования отступа первой строки.

Оформление таблиц. Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. На все таблицы документа должны быть приведены ссылки в тексте документа.

Над левым верхним углом таблицы с абзацного отступа помещают надпись «Таблица» с указанием номера таблицы и

названия. Название должно быть кратким, четким и полностью отражать содержание таблицы. Перенос слов в названии таблиц не допускается. Точка в конце названия таблицы не проставляется.

Оформление приложений. Приложения оформляются как продолжение работы. В тексте документа на все приложения (если они имеются) должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием в верхнем правом углу слова «Приложение», его обозначения (А, Б, В ...) и обязательно иметь тематический заголовок. Приложения нумеруются, если их количество больше одного. Нумерация страниц приложения продолжает нумерацию страниц основного текста. Ссылки на приложения даются в круглых скобках (например: (приложение А)). Приложения помещаются после списка использованной литературы.

Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их обозначений и заголовков.

Оформление списка литературы. Список литературы формируется из фактически использованных источников, на которые обязательно должны быть ссылки по тексту курсовой работы. После упоминания источника, автора (или цитаты из него) в квадратных скобках проставляют номер, под которым он значится в библиографическом списке, при необходимости указывают страницу: *например, текст...* [7, т. 1, с. 20].

Библиографическое описание источника приводится в соответствии с требованиями библиографических стандартов (ГОСТ 7.1 – 2003 и ГОСТ Р 7.0.5 – 2008).

Библиографический список рекомендуется формировать в алфавитном порядке. Источники на иностранном языке располагают после русскоязычных источников. В начало списка помещают официальные документы, нормативные и технические документы, которые располагаются по юридической силе. Расположение равных по юридической силе документов внутри списка – по дате принятия, в обратной хронологии:

1. Международные нормативные акты.
2. Конституция.
3. Федеральные конституционные законы.

4. Постановления Конституционного суда.
5. Кодексы.
6. Федеральные законы.
7. Законы. Технические регламенты.
8. Указы Президента.
9. Акты Правительства:
 - а) постановления;
 - б) распоряжения.
10. Акты Верховного и Высшего арбитражного судов.
11. Нормативные акты министерств и ведомств:
 - а) постановления;
 - б) приказы;
 - в) распоряжения;
 - г) письма.
12. Региональные нормативные акты.
13. ГОСТы.
14. СНиПы, СП, ЕНИРы, ТУ, инструкции, методики и др.

Вслед за указанными документами в алфавитном порядке располагается вся остальная литература: книги, статьи, электронные издания и др.

Книги одного автора

Каплина, С.А. Организация и технология розничной торговли: учеб. пособие для вузов / С.А. Каплина. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 333 с.

Книги двух, трех авторов

Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, К.Н. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К°, 2011. – 697 с.

Книги четырех и более авторов

Практика зарубежного регионоведения и мировой политики: учебник / А.А. Байков [и др.]; под ред. А.Д. Воскресенского. – М.: Магистр, 2014. – 558 с.

Статья из журнала

Комкова, Е.Г. Дипломатическая культура во взаимоотношениях США – Канада / Е.Г. Комкова // Мировая экономика и международные отношения. – 2014. – № 7. – С. 98–106.

Стандарты

ГОСТ 27429-87. Изделия парфюмерно-косметические жидкие. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. – Введ. 28.09.1987. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 7 с.

Электронные ресурсы

Бьюти-новости: новинки косметики и парфюмерии. – URL: <http://1beautynews.ru/category/novinki-kosmetiki/sredstva-dlya-voles>.

7. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ, ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ И КРИТЕРИИ ЕЁ ОЦЕНКИ

Оригинальность текста курсовых работ проходит проверку в системе «Антиплагиат». Для допуска к защите курсовой работы оригинальность текста должна быть 30% и выше.

Электронный вариант курсовой работы для проверки на оригинальность необходимо предоставить за **20 дней** до начала сессии на адрес ***ips_sexdentatus@mail.ru***. В теме письма указывается номер группы и фамилия (*37Петров*). Файл с курсовой работой в формате ***.doc** называется аналогично теме письма (*37Петров*). В приложенном файле должен содержаться полный текст работы с титульным листом, ссылками, списком литературы и приложениями.

В установленный срок студент сдаёт работу на рецензирование научному руководителю. При положительном заключении курсовая работа допускается к защите.

Защита курсовой работы студентом проводится на заседании комиссии кафедры. Может проводиться в виде презентации с использованием компьютерной техники. Студент излагает сущность (цель и наиболее важные результаты, выводы и предложения) курсовой работы в течение 5 минут, отвечает на вопросы комиссии. Комиссия сразу же после защиты сообщает студенту оценку его работы.

Оценка курсовой работы основана на действующем в КрасГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале.

Академическая оценка устанавливается в соответствии со следующей балльной шкалой:

- 100 – 87 балла - 5 (отлично);
 86 – 73 - 4 (хорошо);
 72 – 60 - 3 (удовлетворительно).

Формирование рейтинга осуществляется по показателям, представленным в таблице 6.

Таблица 6 – Формирование рейтинга по курсовой работе

Этап выполнения и элемент курсовой работы	Баллы
Соблюдение сроков выполнения этапов работы	5
Обоснование актуальности темы, раскрытие степени разработанности проблемы во введении	5
Содержание теоретической части	15
Содержание практической части	20
Обоснованность заключения	10
Содержание списка литературы (не менее 10 источников)	5
Оформление работы	5
Оригинальность текста	5
Качество презентационных материалов	5
Содержание доклада	5
Защита, ответы на вопросы	10
Дополнительные баллы: подготовка статьи (тезисов) по результатам курсовой работы	10
Итого сумма баллов	100

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Методические указания для выполнения курсовой работы обеспечивают формирование системных научных и практических знаний в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров у студентов по направлению подготовки 38.03.06 «Торговое дело» всех форм обучения.

Изучение лекционного курса, выполнение практических и лабораторных работ и успешная защита курсовой работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров» позволяет сформировать достаточный уровень подготовки студента для прохождения производственной, а затем и преддипломной практики в рамках профессиональных видов деятельности, предусмотренных ФГОС ВО направления подготовки 38.03.06 «Торговое дело»: организационно-управленческой, торгово-технологической, логистической.

Выполнение курсовой работы способствует приобретению опыта научно-исследовательской работы. Студент может сделать для себя вывод о желании заниматься научной работой в направлении, смежном или близком теме курсовой работы, и продолжении образования в магистратуре.

ЛИТЕРАТУРА

1. О защите прав потребителей: федер. закон от 07.02.1992 № 2300-1 (от ред. 13.07.2015) // Справ.-прав. система «Консультант-Плюс». – URL: www.consultant.ru.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (от ред. 13.07.2015) // Справочная правовая система «Консультант-Плюс». – URL: www.consultant.ru.
3. ТР ТС 005/2011. О безопасности упаковки от 16.08.2011 г. // Сайт Евразийской экономической комиссии. – URL: www.eurasiancommission.org.
4. ТР ТС 015/2011. О безопасности зерна, от 09.12.2011г. // Сайт Евразийской экономической комиссии. – URL: www.eurasiancommission.org.
5. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции от 9.12.2011 г. // Сайт Евразийской экономической комиссии. – URL: www.eurasiancommission.org.
6. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки от 9.12.2011г. // Сайт Евразийской экономической комиссии. – URL: www.eurasiancommission.org.
7. ТР ТС 023/2011. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей от 9.12.2011 г. // Сайт Евразийской экономической комиссии. – URL: www.eurasiancommission.org.
8. ТР ТС 024/2011. Технический регламент на масложировую продукцию, от 09.12.2011 г. // Сайт Евразийской экономической комиссии. – URL: www.eurasiancommission.org.
9. ТР ТС 029/2012. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств 12.07.2012 г. // Сайт Евразийской экономической комиссии. – URL: www.eurasiancommission.org.
10. ТР ТС 033/2011. О безопасности молока и молочной продукции от 9.10.2013 г. // Сайт Евразийской экономической комиссии. – URL: www.eurasiancommission.org.

11. ТР ТС 034/2013. О безопасности мяса и мясной продукции от 09.10.2013 г. // Сайт Евразийской экономической комиссии. – URL: www.eurasiancommission.org.
12. Вилкова, С.А. Основы технического регулирования: учеб. пособие / С.А. Вилкова. – М.: 2006. – 208 с.
13. Вилкова, С.А. Экспертиза потребительских товаров: учебник / С.А. Вилкова. – 2-е изд. – М.: Дашков и Ко, 2009. – 252 с.
14. Дмитриченко, М.И. Экспертиза и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / М.И. Дмитриченко. – СПб.: Питер, 2003. – 160 с.
15. Елисеев, М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов / М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский. – М.: Академия, 2006. – 304 с.
16. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для вузов / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – М.: Дашков и Ко, 2009. – 376 с.
17. Елисеева, Л.Г. Экспертиза плодоовощной продукция: лекции / Л.Г. Елисеева, И.А. Махотина. – М.: Изд-во РЭА им. Г.В. Плеханова, 2009. – 56 с.
18. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина; под ред. проф. Л.Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800 с.
19. Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для вузов / Т.Н. Иванова. – М.: Академия, 2004. – 288 с.
20. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учеб. / Н.С. Казанцева. – 3-е изд. – М.: Дашков и Ко, 2009. – 400 с.
21. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / С.Л. Калачев. – М.: Юрайт, 2011. – 463 с.
22. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и Ко, 2009. – 400 с.
23. Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник / Л.М. Коснырева, В.И.

- Криштафович, В.М. Позняковский. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2008. – 320 с.
24. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов / М.А. Николаева – М.: Норма, 2007. – 448 с.
 25. Николаева, М.Л. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / М.Л. Николаева, Д.С. Лычников, А.Н. Неверов. – М. Экономика, 1996. – 108 с.
 26. Новикова, А.М. Товароведение и организация торговли продовольственных товаров / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, С.А. Прокофьева. – М.: Академия, 2001. – 480 с.
 27. Райкова, Е.Ю. Теория товароведения: учебное пособие / Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. – М.: 2008. – 240 с.
 28. Родина, Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – М.: Академия, 2007. – 400 с.
 29. Рыжакова, А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник / А.В. Рыжакова. – М.: Академия, 2005. – 224 с.
 30. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 276 с.
 31. Справочник по товароведению продовольственных товаров / под общ. ред. Т.Г. Родиной. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
 32. Средства и методы управления качеством: учеб. пособие / В.В. Ефимов. – М.: КНОРУС, 2007. – 232 с.
 33. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для высш. учеб. заведений / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и Ко, 2009. – 288 с.
 34. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / под ред. В.В. Шевченко. – М.: ИНФРА-М, 2007. – 544 с.
 35. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы: учеб. пособие / В.И. Криштафович [и др.]. – М.: Дашков и Ко, 2009. – 184 с.

36. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум / под ред. В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Ко, 2009. – 592 с.
37. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. Л.Г. Елисеевой. – М.: МЦФЭР, 2009. – 800 с.
38. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник для вузов / А. А. Ляшко [и др.]. – М.: Дашков и К, 2009. – 667 с.
39. Товароведение. Экспертиза. Стандартизация: учебник для вузов / Под ред. В.Я. Горфинкеля, В.А. Швандера. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008. – 239 с.
40. Хлебников, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / В.И. Хлебников И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. – М.: Дашков и Ко, 2005. – 112 с.
41. Хлебникова, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов / В.И. Хлебникова, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. – 3-е изд. – М.: Дашков и Ко, 2008. – 132 с.
42. Чепурной, И.П. Товароведение экспертиза кондитерских товаров: учебник / И.П. Чепурной. – 5-е изд. – М.: Дашков и Ко, 2009. – 416 с.
43. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / В.В. Шевченко. – М.: ИНФРА–М, 2006. – 478 с.
44. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская. – М., Ростов н/Д.: Март, 2004. – 205 с.
45. Экспертиза напитков. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / В.М. Позняковский. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Изд-во Сиб. унив., 2007. – 407 с.

Электронные ресурсы

1. Журнал для потребителей «СПРОС». – URL: www.spros.ru
2. Международная конфедерация обществ потребителей. – URL: www.konfor.ru
3. Московское общество защиты прав потребителей. – URL: <http://www.mozp.org>

4. Общероссийский классификатор продукции. – URL: <http://www.consultant.ru/online/base/req=doc;base=LAW>
5. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека. – URL: <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
6. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. – URL: <http://www.gost.ru/>
7. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. – URL: <http://www.interstandart.ru/>
8. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». – URL: www.stq.ru/
9. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос». – URL: www.spros.ru/
10. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей. – URL: <http://www.ozpp.ru/>
11. Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг». – URL: www.ozpprou.ru
12. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности России. – URL: <http://www.tks.ru/db/tnved/tree>
13. Центр независимой потребительской экспертизы. – URL: www.cnpe.spb.ru

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
Красноярский государственный аграрный университет

Институт пищевых производств

Кафедра _____

**Товароведение и экспертиза однородных групп
продовольственных товаров**
(наименование дисциплины)

КУРСОВАЯ РАБОТА

ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА

(ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ)

02.25.00.ПЗ

(обозначение документа)

Выполнил студент группы		<i>(ФИО)</i>
	<i>(подпись)</i>	
Принял <i>(Ученое звание, степень или должность)</i>		<i>(ФИО)</i>
	<i>(подпись)</i>	

Красноярск 20__ г.

ЗАДАНИЕ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

Красноярский государственный аграрный университет

Направление _____
(код, наименование)

Зав. кафедрой _____
(название кафедры)

(уч. степень, звание, ФИО)

(подпись)

« _____ » _____ 20__ г

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по дисциплине
«Товароведение и экспертиза однородных групп
продовольственных товаров»

Студента _____ Группа _____

Тема: _____

Срок представления работы к защите: « _____ » _____ 20__ г.

Исходные данные: _____

Перечень разделов: _____

Руководитель работы: _____

Задание принял к исполнению: _____

Календарный план

№ п/п	Вид работы	Сроки выполнения
1	Выбор темы	
2	Составление планы работы	
3	Изучение источников литературы	
4	Оформление теоретической части работы	
5	Проведение экспериментальных исследований	
6	Оформление практической части работы	
7	Проверка на оригинальность текста	
8	Представление работы преподавателю для проверки	
9	Защита курсовой работы	

Для заметок

**Товароведение и экспертиза однородных групп
продовольственных товаров**

Методические указания
для выполнения курсовой работы

**Чаплыгина Ирина Александровна
Матюшев Василий Викторович
Васильева Наталья Олеговна**

Редактор Е.А. Андреева

Электронное издание

Подписано в свет 28.10.2016. Регистрационный номер 77
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117
e-mail: rio@kgau.ru