

**Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Ростовской области
«Ростовский технологический техникум сервиса»
(ГБОУ СПО РО РТТС)**

**Н.С. МОЙСЕЕНКО,
А.М. РОГАНОВА**

МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы

*Методические указания
по выполнению курсовых проектов
для студентов очной и заочной формы обучения
специальности 100801 «Товароведение и
экспертиза качества потребительских товаров»*

Моисеенко Н.С., Роганова А.М. МДК 02.01 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ И ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ. *Методические указания по выполнению курсовых проектов.* Ростов-на-Дону: ГБОУ СПО РО РТТС, 2014. – 96.

Рассмотрено и утверждено на заседании цикловой методической комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № 6 от 14 января 2014 г.

Рецензент: и.о. директора ГБОУ СПО РО «Ростовский торгово-экономический техникум» Пономарева Е.В.

Методические указания направлены на обеспечение единства требований к выполнению курсовых работ. Подготовлены на основе учебной программы профессионального модуля «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» по специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» в соответствии с действующими нормативными документами и на основе опыта, накопленного при подготовке специалистов-товароведов. В методических указаниях приведены как основные требования, так и методические рекомендации по подготовке курсовых работ по товароведению и экспертизе продовольственных товаров. Представлена тематика, информационные источники и рекомендуемое содержание курсовых работ.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ	7
1.1 Общие положения, цели и задачи работ.....	7
1.2 Порядок подготовки и выполнения курсовой работы	9
1.2.1 Подбор и изучение специальной литературы	9
2 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	13
2.1 Структурные элементы проекта	14
2.2 Титульный лист	14
2.3 Содержание (оглавление).....	14
2.4 Содержание введения	15
2.5 Основная часть	15
2.5.1 Содержание обзора литературы	16
2.5.2 Содержание экспериментальной части	17
2.6 Содержание выводов и предложений	20
2.7 Содержание приложения.....	21
3 ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА.....	23
3.1 Оформление текста	23
3.1.1 Формат, объем, интервал.....	23
3.1.2 Размеры полей	23
3.1.3 Оформление абзаца.....	23
3.1.4 Оформление заголовков	24
3.1.5 Нумерация страниц	24
3.1.6 Нумерация разделов, подразделов, пунктов	25
3.2 Оформление иллюстраций	26
3.3 Оформление таблиц	30
3.4 Оформление библиографического списка	34
3.4.1 Общие правила оформления библиографического списка .	35
3.4.2 Характерные примеры библиографического	37
списка конкретных литературных источников	37
3.5 Оформление библиографических ссылок	44
3.6 Оформление приложений.....	45
<i>ПРИЛОЖЕНИЕ А</i>	<i>47</i>
<i>ПРИЛОЖЕНИЕ В</i>	<i>49</i>
<i>ПРИЛОЖЕНИЕ Г</i>	<i>50</i>

<i>ПРИЛОЖЕНИЕ Д</i>	94
ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ Д	95
<i>ПРИЛОЖЕНИЕ Е</i>	96

Введение

В соответствии с учебным планом студенты, обучающиеся 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» всех форм обучения выполняют курсовую работу.

Для студентов 2 курса специальности 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров», обучающихся на дневном и заочном отделениях на базе основного (общего) и среднего (полного) общего образования в учебном плане предусмотрена одна курсовая работа, которую они выполняют по МДК 02.01 «Оценка качества товаров и основы экспертизы» (раздел – продовольственные или непродовольственные товары).

Выполнение курсовой работы студентами способствует более глубокому усвоению ими теоретического материала, развитию научного мышления, выработке умения работать с учебным материалом, выбирая и обобщая материал литературных источников, четко и грамотно излагать свои мысли, выполнять эксперимент на фактическом материале, делать выводы из полученных опытных данных и давать рекомендации по совершенствованию работы организации (предприятия, фирмы), а также экспертизе качества продовольственных товаров.

Целью работы является приобретение будущими специалистами необходимых для практической деятельности знаний по товароведению и экспертизе продовольственных товаров, привитие умения и навыков в проведении экспертизы качества товаров в соответствии с действующей нормативной документацией по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров.

Курсовая работа должна быть выполнена в срок в соответствии с графиком учебного процесса и сдана в техникум для рецензирования. В случае отрицательного заключения руководителя студент должен переработать курсовую работу, при этом учесть все замечания и указания руководителя, и снова сдать ее в техникум для повторного рецензирования.

Защита курсовой работы проводится в период экзаменационной сессии. Студент, не выполнивший курсовую работу в срок или не защитивший ее, не допускается к сдаче экзамена квалификационного по профессиональному модулю «Организация и проведение

экспертизы и оценки качества товаров».

Задача студента заключается в проведении самостоятельных исследований по состоянию рынка определенной группы продовольственных товаров, их сертификации, экспертизе качества и конкурентоспособности, состоянию нормативной документации; в определении рациональности ассортимента, изучения потребительских свойств товара, потребностей, спроса на него, выявления причин недостатка товара, позитивных и негативных сторон деятельности выбранного объекта исследования, выработке предложений, которые представляют практический интерес. Начатые в курсовых работах исследования могут в дальнейшем получить логическое завершение в дипломном проекте.

Таким образом, курсовой проект является средством итогового контроля знаний, умений и навыков студента, оценки уровня его профессиональной квалификации.

Процесс выполнения курсовой работы включает:

- изучение настоящих методических указаний;
- выбор темы курсового проекта и ее согласование с руководителем;
- формулировку цели, задач и составление плана курсового проекта;
- подбор, изучение и анализ содержания литературных источников;
- подготовку литературного обзора;
- сбор и обобщение материалов, проведение исследований и анализ результатов практической части проекта;
- выполнение и написание экспериментальной части проекта;
- формулирование выводов и предложений;
- оформление списка использованных литературных источников;
- подготовку к защите курсового проекта;
- защиту курсового проекта.

Методические указания устанавливают единые нормы, структуру и порядок оформления курсовых проектов.

1 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ

1.1 Общие положения, цели и задачи работ

Курсовой проект - самостоятельная работа студентов, основной целью и содержанием которой является развитие навыков теоретических и экспериментальных исследований, оценка их результатов, способствующих успешной подготовке к выполнению дипломного проекта.

Целями курсового проекта являются:

всесторонний анализ или научное исследование по одному из новых вопросов теоретического или практического характера по профилю специальности;

развитие умения и навыков путем решения задач товарной экспертизы, ассортимента и качества товаров определенной группы с использованием различных методов - моментного наблюдения, экспертных или (и) потребительских оценок и т.д.

Тематика курсовых проектов должна быть направлена на решение актуальных задач, имеющих практическое значение. При написании курсовой работы следует учитывать интересы торговой организации (предприятия, фирмы и др.), на материалах и по заявке которых она выполняется. Очень важно предусмотреть возможность использования вносимых рекомендаций в повседневной деятельности этой организации.

Курсовые проекты должны носить исследовательский характер, тематика их - соответствовать направлению деятельности. К решению вопросов избранной темы студент обязан подходить творчески.

Необходимыми условиями решения задач, поставленных в работах, являются:

разработка правильного подхода, выбор соответствующей методики исследований, т.е. суммы приемов, методов анализа и обработки данных для получения объективных выводов;

применение современных методов анализа с использованием математико-статистической обработки на персональном компьютере.

В ходе выполнения курсовых проектов возникает проблема быстрой и эффективной обработки полученных первичных и вторич-

ных данных, характеризующих состояние и динамику развития рынка конкретной товарной группы. Абсолютное большинство групп продовольственных товаров относится к товарам сложного ассортимента, номенклатура и качество которых характеризуются большим числом товарных признаков, комплексных и единичных показателей качества. Поэтому умение быстро и квалифицированно выделить из их числа наиболее важные и проранжировать их является актуальной задачей любого исследования, а использование компьютерных технологий придает процессу творческий характер, избавляет от необходимости проводить трудоемкие расчеты, требующие больших затрат времени.

Выбор темы курсового проекта - ответственный этап в учебе студента. При этом должны быть учтены не только личные наклонности студента и актуальность темы, но и возможность выполнения практической части курсовой работы, которая в дальнейшем может быть использована как основа выпускной квалификационной работы.

Курсовые проекты могут выполняться по следующим направлениям:

- экспериментальное исследование свойств отдельных видов товаров;

- экспертиза ассортимента определенной группы товаров, основных факторов и особенностей его формирования, динамики структуры;

- исследование товароведных показателей качества одного из видов товаров с целью разработки достоверных методов их оценки, рекомендаций по улучшению качества, рациональной эксплуатации или потребления;

- исследование уровня качества новых товаров с целью выявления соответствия современным требованиям, лучшим отечественным и зарубежным аналогам;

- оценка конкурентоспособности товаров;

- совершенствование системы стандартов на товары отдельных групп;

- оценка эстетических свойств товаров;

- изучение правил и порядка количественной и качественной приемок, транспортирования и рационального хранения товаров;

изучение изменения свойств товаров в процессе хранения, путей уменьшения потерь;

выявление влияния стандартизации на повышение качества и конкурентоспособности товаров;

комплексная оценка качества товаров отдельных групп;

анализ структуры и содержания стандартов и технических условий на товары с целью подготовки рекомендаций по их совершенствованию;

потребительская и экспертная оценка ассортимента и качества товаров;

изучение правил и порядка обязательной сертификации товаров отдельных групп с целью разработки рекомендаций: по ее совершенствованию;

изучение порядка добровольной сертификации товаров и разработка рекомендаций по ее применению;

управление качеством продукции на стадиях обращения, реализации и эксплуатации.

1.2 Порядок подготовки и выполнения курсовой работы

Работа над темой состоит из следующих основных этапов:

- а) подбор и изучение специальной литературы, составление библиографического списка;
- б) составление плана работы;
- в) выполнение работы;
- г) литературное оформление курсовой работы;
- д) подготовка к защите работы.

1.2.1 Подбор и изучение специальной литературы

После выбора темы необходимо изучить литературу. Литературные источники могут быть представлены учебниками, учебными пособиями, статьями из журналов и сборников научных трудов, технологическими инструкциями, сборниками рецептур, справочниками и др.

Подбор литературного материала удобнее вести в специальной (научно-технической) библиотеке. Обычно приходится пользоваться

библиотеками по месту жительства студента, где не всегда имеются необходимые книги. В таком случае помогут межбиблиотечные абонементы. Через них можно заказать литературу из центральных библиотек. Для поиска нужных источников используются каталоги библиотек; «Книжная летопись», «Летопись журнальных статей», реферативные и научно-производственные журналы.

При этом следует обращать внимание на законодательные акты, постановления правительства РФ по рассматриваемым вопросам, на изучение специальной литературы и периодических изданий, каталогов, проспектов, обзоров и т.п. Рекомендуются проработка и обобщение как отечественных, так и иностранных источников.

Изучение литературы лучше начинать с материалов, опубликованных в последние годы, постепенно, переходя к более ранним публикациям. Такой порядок формирует критическое отношение к сведениям, приводимым в литературных источниках по изучаемому вопросу, и позволяет выявить последние достижения в данной области науки и практики.

Следует обратить внимание на справочную литературу, предназначенную для быстрого получения каких-либо сведений научно-прикладного или познавательного характера. В ней содержатся результаты теоретических обобщений, конкретные данные, основные научные факты.

Среди справочной литературы наибольшее значение для товароведов-экспертов имеют производственные справочники (например, 2 тома «Справочника товароведа продовольственных товаров», товарный справочник «Алкогольные напитки», «Средства информации о товарах» и др.).

Для товароведа-эксперта содержится много сведений об ассортименте, рейтинге товаров в журналах «Спрос», «Коммерческий вестник», «Сертификация», «Стандарты и качество», «Новые товары», «Пищевая промышленность», «Мясная индустрия», «Питание и общество», «Вопросы питания», «Ингредиенты», «Хлебопечение», «Известия вузов» «Хранение и переработка сельхозсырья», «Картофель и овощи», «Мясо и мясопродукты», «Пиво и напитки», «Хлеб и хлебобулочные изделия», «Холодильная техника», «Тара и упаковка», «Производство и реализация мороженого и быстрозамороженных продуктов», «Молочная промышленность», «Виноделие и виноградарство» и др.

В последних номерах журналов, каждого года издания публикуется перечень всех статей, опубликованных в течение года, поэтому поиск материала следует начинать с этих номеров. Это значительно облегчит и ускорит поисковую работу.

В публикациях газет «Экономика и жизнь», «Российская торговля», «Оптовый рынок» «Торговая газета», «Все о молоке» и т.д. также есть сведения о качестве товаров, спросе на них, и новых товарах. В «Известиях» открыта специальная рубрика «Экспертиза», которая информирует покупателя о фактах фальсификации товаров, учит их правильно выбирать и оценивать качество покупок.

Важную роль в систематизации прочитанного по основным проблемам темы, играют выписки. Удобнее делать выписки на отдельных листах. Для этого вверху листа кратко формулируется суть данной выписки, затем выписывается ее текст. Он может быть в виде цитаты, пересказа содержания текста своими словами, тезисов, статистической, хронологической таблицы. Записи должны быть компактными, кратко излагать суть текста. Для удобства пользования выписками полезно выделять смысловые абзацы разными чернилами, подчеркиванием. Очень важно на листе с выписками оставлять поля и на них отмечать свои соображения по поводу содержания рассматриваемого материала. Такие записи впоследствии могут сыграть решающую роль в формировании собственного мнения по изучаемой теме. После выписки делается ссылка на источник, откуда взяты данные.

На каждый источник следует завести библиографическую карточку (отдельный лист). Книга описывается следующим образом: записываются фамилия и инициалы автора (авторов), название книги, ее предназначение (если имеется), номер издания, место издания, название издательства, год издания, общее количество страниц.

Краткая запись на карточке в виде информации по вопросу позволит сгруппировать, систематизировать мысли в аналитической работе над собранным материалом.

Ни один курсовой проект нельзя считать полноценным, если в нем не использована информация из стандартов и технических условий на товары в части технических требований, приемки по качеству, маркировки, упаковки, транспортирования. Она необходима для экспертизы товаров, оценки их конкурентоспособности. Работать следует только с действующими

нормативными документами. Срок действия определяется по ежегодным указателям этих документов.

В результате изучения литературы окончательно формируется план курсовой работы.

Литература должна быть изучена, критически проанализирована и изложена на современном уровне, что требует творческого подхода к выполняемой работе.

Количество литературных источников в курсовой работе не должно быть меньше 15.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Самым ответственным и трудоемким этапом выполнения курсовых проектов является их написание. На этой стадии от студента в наибольшей степени требуется умение использовать теоретические знания, логически и последовательно излагать материал; проводить глубокий анализ литературных, экспериментальных и фактических данных; четко формулировать выводы и рекомендации.

Основными требованиями к стилю и характеру изложения являются:

- **Краткость изложения.** Не следует освещать элементарные вопросы, поскольку работа предназначена только для чтения специалистами. Фразы должны быть конкретными и информативными.

- **Логичность изложения.** Это важно как при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов и явлений, так и процессов, протекающих последовательно. При необходимости следует акцентировать причинные связи, **выражать личное отношение** к излагаемому материалу. Достигается это, в частности, использованием вводных и соединительных слов типа: из этого следует, таким образом, в связи с этим, при этом, как видно из вышесказанного и т.д.

- **Четкость изложения.** При изложении материала рекомендуется широко использовать классификации объектов исследования, их поэтапное подразделение, табличные формы, сравнительные характеристики. Следует избегать использования фраз, не выражающих мыслей, суждений, затрудняющих восприятие излагаемого.

- **Использование специальной терминологии,** позволяющей более кратко и точно, профессионально излагать материал.

- **Применение количественных числовых показателей** для характеристики состояния рынка, производства, структуры ассортимента, конкурентоспособности и уровня качества товаров, повышающих убедительность изложенного.

- **Использование безличного наклонения.** Не рекомендуется применять личные местоимения (например: «я применяю» вместо «применяется», «я считаю» вместо «по нашему мнению» или «можно считать»).
- **Грамотность изложения.** Безусловное соблюдение правил пунктуации и орфографии, общепринятых сокращений.

2.1 Структурные элементы проекта

Курсовой проект имеет экспериментально-исследовательский характер. Это должно найти отражение в ее структуре и содержании.

Курсовой проект оформляется в жестком переплете (или сшивается) и должен содержать обязательные составные части, располагаемые в следующей последовательности:

- | | |
|--|---|
| - титульный лист; | |
| - задание; | |
| - содержание (оглавление); | |
| - введение; | |
| - обзор литературы; | |
| - экспериментальная часть;
(практическая) | } основная часть (из 2-х
или 3-х глав) |
| - выводы и предложения; | |
| - библиографический список; | |
| - приложения (при необходимости). | |

2.2 Титульный лист

Титульный лист курсового проекта оформляется по установленной форме (приложение А).

2.3 Содержание (оглавление)

Содержание отражает последовательность расположения составных частей курсового проекта: введения, глав (разделов), подразделов, пунктов и их названий, выводов и предложений, списка

использованных источников, приложений. В содержании указывается номер страницы, с которой начинается изложение каждой части (приложение В).

Заголовки глав, разделов и других частей работы в содержании и в тексте должны быть сформулированы одинаково. Сокращать или давать их в другой формулировке, последовательности и соподчиненности, по сравнению с заголовком в тексте, не допускается.

Разделы, подразделы, пункты курсового проекта в содержании и тексте нумеруются только арабскими цифрами. Другие структурные составляющие (введение, заключение и т.д. не нумеруются).

Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывается в виде заголовка прописными буквами (симметрично тексту). Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами (кроме первой прописной).

2.4 Содержание введения

Во вводной части работы необходимо кратко:

охарактеризовать современную ситуацию, сложившуюся на рынке исследуемой группы товаров;

обосновать актуальность и значимость выбранной темы;

отметить степень ее разработанности;

указать объект и предмет исследования;

определить цели и задачи работы;

отразить место сбора фактических данных (организация, предприятие торговли или промышленности);

определить методологические приемы решения поставленных задач.

Объем вводной части не должен превышать 2-3 страниц:

Введение разрабатывается в первую, а оформляется в последнюю очередь, в объеме не более 3 страниц.

2.5 Основная часть

Основная часть курсового проекта должна строго соответствовать теме, а содержание ее основных частей - глав (разделов), подразделов, пунктов и подпунктов - их наименованиям.

Проект, в которой этот принцип нарушается, может получить отрицательную рецензию и потребует доработки.

Теоретические положения курсового проекта формируются на основе не только глубокого изучения литературы по специальности (учебников, учебных пособий, монографий, журналов, нормативных документов и т.п.), но и критического ее рассмотрения и осмысления, обобщения практического хозяйственного опыта деятельности организации (предприятия).

2.5.1 Содержание обзора литературы

В этой части освещаются теоретические основы избранной темы курсового проекта.

Глава первая (обзор литературы)

5-7 вопросов, раскрывающих сущность рассматриваемой проблемы. По некоторым темам в нем может быть дана общая экономическая характеристика, например, состояния производства и продажи товаров с использованием статистического материала в целом по стране, региону, области.

Успешному написанию этой части работы способствует тщательный подбор литературы, обстоятельное, вдумчивое ее изучение, выявление и обобщение существующих подходов и точек зрения, критическое отношение к изучаемым документам и материалам. Необходимо показать также аргументированное отношение к известным из литературы или принятым на практике традиционным трактовкам рассматриваемых вопросов, понятий; существующим методам их решения. Материал в обзоре следует представлять в собственном изложении и избегать использования элементарных понятий и общеизвестных истин, четко соблюдать этику научного исследования, то есть представлять ссылки на автора и источник информации. Ценность работы повышает полемический характер изложения материала.

Освещение теоретических основ избранной темы курсовых проектов должно производиться с позиций современных; научно-технических достижений и с учетом основных положений законодательных актов, относящихся к рассматриваемой проблеме. Данный раздел определяет наиболее важные вопросы, которые необходимо решить в проекте, служит основой исследования

фактических данных последующих разделов, являющихся логическим продолжением теоретической части.

Обзор литературы обычно начинается с характеристики состояния и перспектив развития ассортимента товарной группы. Истории появления на рынке, становления производства товара следует уделить не более 2^х страниц, больше внимания обратить на важность товарной группы в сфере потребления или в ассортименте торгового предприятия, на направление совершенствования ассортимента и качества товара.

Данные о товаре и потреблении товара хорошо представить как в масштабе России, так и в масштабе зоны (региона); обслуживаемой выбранным объектом исследования.

Необходимо указать обеспеченность населения данным товаром, источники формирования рынка.

Сведения рекомендуется приводить в форме схем, графиков, таблиц с обязательной ссылкой на источник статистических данных. Ссылки на используемую литературу (в соответствии с ее списком) следует делать в квадратных скобках, например, [2].

2.5.2 Содержание экспериментальной части

Экспериментальная часть является наиболее важной и ответственной, так как она свидетельствует о степени овладения студентом предмета и приобретения им практических навыков в области товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров.

Экспериментальная часть должна включать характеристику испытуемых образцов (объектов исследования) или анализируемых документов, методику постановки опытов, показатели и методы исследования, результаты экспериментальных исследований по каждому объекту поочередно по показателям или по каждому показателю одновременно по всем объектам. При обсуждении результатов необходимо дать анализ полученных данных, сравнить с литературными, если они имеются, сделать конкретные выводы.

В подразделе «Методы испытаний» приводятся данные о стандартных испытаниях качества товаров данной группы.

Методы переписывать не следует, надо дать ссылку на ГОСТ или автора.

Экспериментальная часть работы предполагает исследования на материалах торговых и пищевых предприятий. Студент должен изучить производство товаров, их ассортимент и качество, тару и упаковку товаров, способы и условия хранения, порядок реализации. В центре внимания курсового проекта должно быть качество товаров, потери товаров, расчет эффективности хранения (производства) данного товара.

Исследования в зависимости от характера выбранной темы могут заключаться в определении основных показателей качества товаров отдельных групп, выполнении расчетно-экспериментальных работ, участии в проведении выставок-продаж, анкетных опросов по выявлению мнений покупателей о качестве и ассортименте товаров, проведении наблюдений за реализацией товаров в ассортиментном разрезе, а также в сборе статистических и других материалов в конкретных торговых организациях и предприятиях (анализ и обобщение материалов по динамике товарооборота, основных экономических показателей и др.).

Сбор статистических и других материалов в организациях и предприятиях торговли и промышленности производится студентами в период практик.

Прежде чем приступить к ознакомлению с предприятием (организацией), необходимо определить цель и задачи, материал и методику исследования.

На предприятии надо собирать сведения о торговой деятельности, объеме производства, хранения и закупок товаров (в зависимости от темы проекта), техническом оснащении, передовых методах производства. Следует изучить инструкции по технологическому и микробиологическому контролю качества продуктов производства, условия хранения продуктов и др.

Полученные практические сведения важно сопоставить с литературными данными, с практикой работы передовых предприятий системы, отметить, какими резервами располагает предприятие для дальнейшего совершенствования технологии торговли, производства, заготовок и хранения товаров.

Вслед за изучением состояния дела на предприятии производится экспертиза товаров с отбором проб для исследования (согласно требованиям действующих стандартов), оцениваются органолептические и физико-химические показатели качества

товаров. Количество образцов для экспертизы определяется характером курсового проекта (**не менее 5 образцов**). Одновременно отмечаются наиболее уязвимые точки технологического процесса, способные вызвать понижения качества продукта, уточняются сведения о причинах дефектов и методах их предупреждения и устранения.

На примере одного какого-нибудь продукта измеряются технологические параметры на линии производства. На основе полученных сведений делаются выводы о соблюдении режимов производства или хранения, предлагаются мероприятия по его оптимизации.

По отчетным производственным данным предприятий составляются сведения о выполнении плана товарооборота, закупок, поставки, закладки на хранение, реализации товаров, о количестве отходов, результатах хранения, рентабельности торговли, производства. Сведения оформляются в виде таблиц, диаграмм, графиков, а также выводами и предложениями по улучшению организации производства.

При выборе объема экспериментального исследования предпочтительнее ограничиться изучением какой-либо одной группы товара, но дать развернутую схему исследования.

При выполнении экспериментальной части на материалах продовольственного магазина, базы, склада следует обращать внимание на размещение товара в подсобном помещении, режимы и сроки хранения, наиболее часто встречающиеся дефекты товара, потери товара при хранении и их причины.

Исследуемый объект желательно изучать в динамике, для чего исходные данные берутся за период 2-3-х лет, сопоставляются начальные результаты с конечными, прослеживается характер изменения их структуры, выявляются и оцениваются тенденции развития, определяются факторы, повлиявшие на состояние и динамику показателей.

При анализе статистических материалов необходимо обеспечить их сопоставимость. Например, данные о товарообороте следует приводить в действующих и сопоставимых ценах.

Исследование проводится на основе существующих или разработанных студентом программ, методик, анкет, согласованных с руководителем курсового проекта.

В случае проведения лабораторного эксперимента необходимо соблюдать все требования, обеспечивающие объективность и достоверность полученных результатов (подготовка образцов, методика и условия испытаний, воспроизводимость опытов, обработка результатов исследования).

При использовании экспертных и социологических методов для оценки ассортимента, конкурентоспособности, показателей качества и т.д. следует обосновать число опрашиваемых, степень согласованности их мнений.

Для этих целей, а также для выявления характерных закономерностей и тенденций при обработке практического материала используются современные математико-статистические методы анализа. Причем, в основной части работы приводятся только формулы, а расчеты представляются в приложении.

Достаточная полнота, качество и репрезентативность, а также грамотная математико-статистическая обработка данных с использованием компьютера являются неременным условием объективного анализа и успешного выполнения курсовых и дипломных работ.

Следует обратить внимание на убедительность аргументации, краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; конкретность изложения результатов работы. Уровень работ существенно повышает наличие элементов собственного научного исследования. В зависимости от темы курсового проекта второй раздел может составлять 25-30 страниц.

2.6 Содержание выводов и предложений

Выводы и предложения являются важной завершающей частью, подводящей итоги теоретического и практического разделов. Здесь должны быть сформулированы четко, кратко, обоснованно выводы и предложения. Они должны носить конкретный характер, логически вытекать из содержания работы и отражать ее основные результаты. В предложениях намечаются пути реализации рекомендаций, отмечается их направленность и указывается организация

(предприятия, фирмы и др.), их подразделения, которым они адресованы.

Этот небольшой по размеру раздел курсового проекта представляет определенные трудности для студента.

Заключение предполагает краткое обобщение проделанной работы и самооценку полученных результатов, изложенное на 2 - 3 страницах.

Выводы должны быть краткими и подтверждаться соответствующими аргументами в основном по результатам эксперимента. Они являются завершением обсуждения и анализа результатов исследований и, по существу, констатируют в краткой форме полученные данные.

Результатом работы являются предложения - это конкретные рекомендации, направленные:

- на внедрение результатов исследования в практику хозяйствования;
- улучшение коммерческой деятельности предприятия (организации);
- повышение качества товаров.

При этом следует обратить внимание на обоснованность, реальность, практическую приемлемость предлагаемых рекомендаций, воздержаться от общих неконкретных безадресных предложений типа: «Необходимо изучать качество поступающих товаров» или «Необходимо расширить ассортимент товаров» и т. д.

Выводы и предложения, рекомендации по курсовому проекту должны быть использованы в практике работы данного предприятия (организации).

2.7 Содержание приложения

Вспомогательный материал, который загромождает основной текст, выделяют в приложения.

Приложения приводятся после списка использованных для написания курсового проекта источников. Они содержат справочный материал служащий исходной базой для расчетов и вычислений, а именно:

- 1) материалы, дополняющие работу;
 - 2) промежуточные доказательства, формулы, расчеты;
 - 3) иллюстрации вспомогательного характера;
 - 4) таблицы вспомогательных цифровых данных;
 - 5) протоколы и акты испытаний и обследований;
 - 6) заполненные формы важнейших документов и отчетности;
 - 7) инструкции, методики;
 - 8) акты внедрения результатов исследования;
 - 9) заключение метрологической и других видов экспертизы;
 - 10) графики, диаграммы и другой графический материал;
- фотографии, проспекты, этикетки упаковок на товар.

3 ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

К оформлению курсового проекта студент приступает, когда основная часть экспериментальных исследований выполнена, сформулированы выводы и предложения, тщательно продуманы доказательства и иллюстрации.

3.1 Оформление текста

3.1.1 Формат, объем, интервал

Текст работы излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4 по ГОСТ 9327 (210x297), с одной стороны, с рамкой.

Общий объем курсового проекта должен состоять из 40-45 страниц компьютерного текста с учетом таблиц, схем и графиков. При использовании компьютера и принтера применяется полуторный межстрочный интервал (1,5), 14 шрифт Times New Roman в программе MS Word, выравнивание основного текста по ширине.

В тексте проекта не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

3.1.2 Размеры полей

Независимо от способа выполнения работы требования к размерам полей должны быть едины согласно ГОСТ 7.32.-2001

Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое - 20 мм; правое - 10 мм; верхнее - 20 мм; нижнее - 20 мм.

3.1.3 Оформление абзаца

Текст работы необходимо делить на абзацы, то есть части, начинающиеся с новой строки, это позволяет лучше воспринимать смысл изложенного материала.

Каждый абзац должен выражать самостоятельную мысль, состоящую из нескольких предложений, желательно кратких. Каждый следующий абзац текста должен «вытекать» из предыдущего и развивать его. *Абзацный отступ первой строки -1,27 см. (5 букв)*

Не допускается:

- при переходе на новую страницу отрывать одну строку текста или слово от предыдущего абзаца;
- начинать одну строку нового абзаца на заканчивающейся странице;
- начинать в конце страницы слово с переносом.

3.1.4 Оформление заголовков

Текст работы разбивается на разделы (главы), подразделы (параграфы) и пункты, которые должны иметь порядковые номера.

Заголовки разделов подразделов и пунктов, соответствующие теме и плану работы, указанному в «содержании», следует печатать с **абзацного отступа** с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Расстояние между заголовком структурных элементов проекта и текстом должно быть *не менее 1,5 интервала*.

При написании заголовков можно использовать различные шрифты и иные отличия, *без подчеркивания* и использования другого цвета краски как способа выделения, но размер шрифта должен быть больше, чем размер шрифта основного текста.

Длину строки заголовка не рекомендуется делать более 2/3 общей длины строки. Кроме этого не заканчивают строку заголовка предлогом, союзом - их переносят на следующую строку.

Не разрешается помещать заголовки отдельно от последующего текста. На странице, где приводится заголовок, должно быть не менее двух строк последующего текста.

3.1.5 Нумерация страниц

Нумерация страниц курсового проекта должна быть сквозной, включая список использованных источников и приложения. Первой страницей является титульный лист, второй - «содержание» и так далее-Последней - последняя страница приложения.

Номер страницы проставляют арабскими цифрами в центре нижней части листа без точки в конце. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. На титульном листе номер страницы не проставляют.

Если в работе содержатся иллюстрации (рисунки, таблицы и х.д.), которые располагают на отдельных страницах, их необходимо включать в общую нумерацию. Если рисунок или таблица расположены на двух и более страницах, то каждая страница нумеруется отдельно.

3.1.6 Нумерация разделов, подразделов, пунктов

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами, и записывать с *абзацного отступа*.

Разделы (главы) работы должны иметь порядковую нумерацию в пределах основной части курсовой работы и обозначаться арабскими цифрами без точки, например: 1, 2, 3, и т.д.

Подразделы (параграфы) - часть раздела, нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела (главы) двумя цифрами, разделенными точкой. В конце номера подраздела **точка не ставится**. Первая цифра обозначает номер раздела, вторая - номер подраздела, например: 2.2 и т.д. (означает второй подраздел, второй главы).

Пункты - часть раздела или подраздела, обозначенные номером. Если текст не имеет подразделов, то нумерация пунктов должна быть в пределах раздела. Если текст имеет подразделы, то нумерация будет состоять из трех цифр. Первая цифра обозначает номер раздела, вторая - номер подраздела, третья - номер пункта. Например: 2.4.3 (третий пункт четвертого подраздела второй главы).

Подпункт - часть пункта, имеющая порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: 4.2.1.1, 4.2.1.2 и т.д. Каждый подпункт записывается с абзацного отступа.

Номер соответствующего раздела или подраздела ставится в начале заголовка, номер пункта - в начале первой строки абзаца, которым начинается соответствующий пункт.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления.

Перечисления – структурный элемент текста работы, содержащий перечисления требований, указаний, положений. Перечисления выделяются цифрами, буквами, абзацными отступлениями с тем, чтобы более сильно подчеркнуть, и тем самым обеспечить понимание сложного целого или упростить ссылки на тот или иной элемент.

Элементы внутри абзацного перечисления выделяются арабскими цифрами или строчными буквами с закрывающимися скобками. Например:

«_____ : 1)_____ ; 2)_____ ; 3)_____»
или

«_____ : а)_____ ; б)_____ ; в)_____».

Описки и орфографические ошибки, обнаруженные в процессе написания (распечатки) текста, допускается исправлять закрашиванием (или аккуратной подчисткой) с последующим нанесением на том же месте нового текста, но не более пяти исправлений на страницу. Повреждения листов работы, помарки и следы не полностью удаленного текста не допускаются.

При использовании в тексте работы цитат следует соблюдать правила орфографии и пунктуации. Если цитата стоит внутри текста, она заключается в кавычки, чтобы показать ее границы. Если цитата продолжает мысль основного текста, то перед ней ставится двоеточие.

Не допускается автору делать ссылки на самого себя. Вместо выражения «Я изучил.....» нужно писать: «В работе изучены.....», «При экспертизе было определено.....», вместо «Я считаю.....» нужно писать «По нашему мнению....» или «Можно считать.....»

Каждый структурный элемент курсового проекта следует начинать с новой страницы – (ведение, содержание, основная часть, выводы и предложения, список использованных источников).

3.2 Оформление иллюстраций

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки и др.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

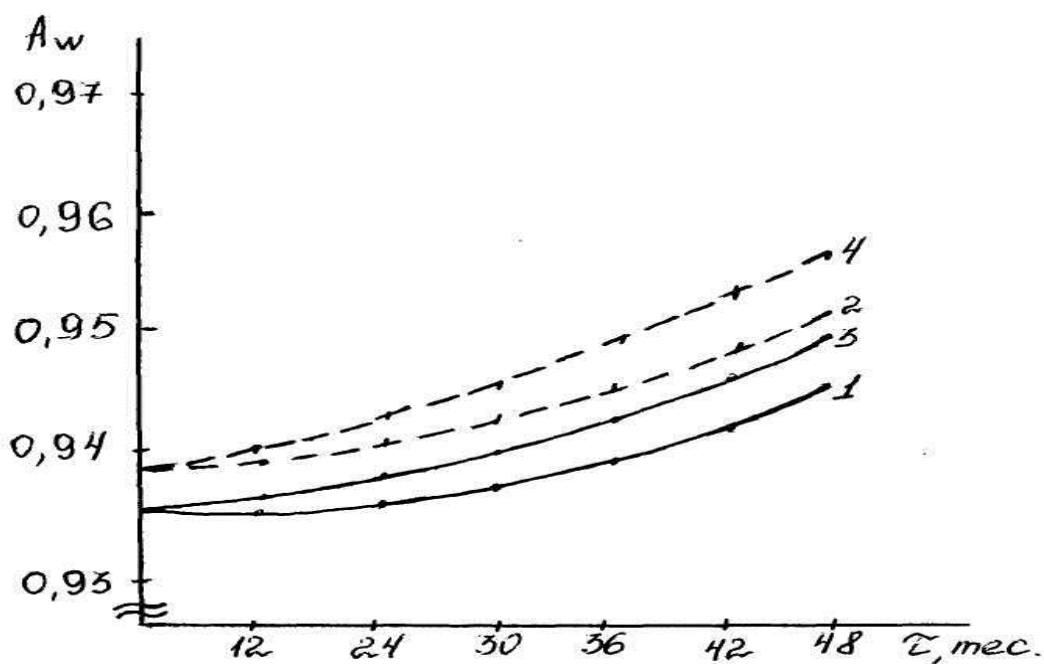
Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте курсовой работы.

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1.». Слово «Рисунок» и его наименование располагают посередине строки.

Иллюстрации, при необходимости могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:



- банки из белой жести горячего лужения (вариант I)
 - - - - - банки из лакированного алюминия (вариант II)
 1,2 – регулируемый режим 3,4 – нерегулируемый режим

Рисунок 1 - Изменение активности воды паштета «Мясного» при хранении

Каждая иллюстрация должна пояснять текст, то есть давать возможность наглядного восприятия явлений, процессов и подытоживать цифровые данные.

В проекте следует помещать лишь такие иллюстрации, которые дополняют, раскрывают содержание текста. Причем предпочтение отдается такому их размещению, чтобы не было необходимости разворачивать работу. Если это невозможно, то иллюстрации располагают так, чтобы для их рассмотрения достаточно было повернуть работу по часовой стрелке.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3

При ссылках на иллюстрации в тексте следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации.

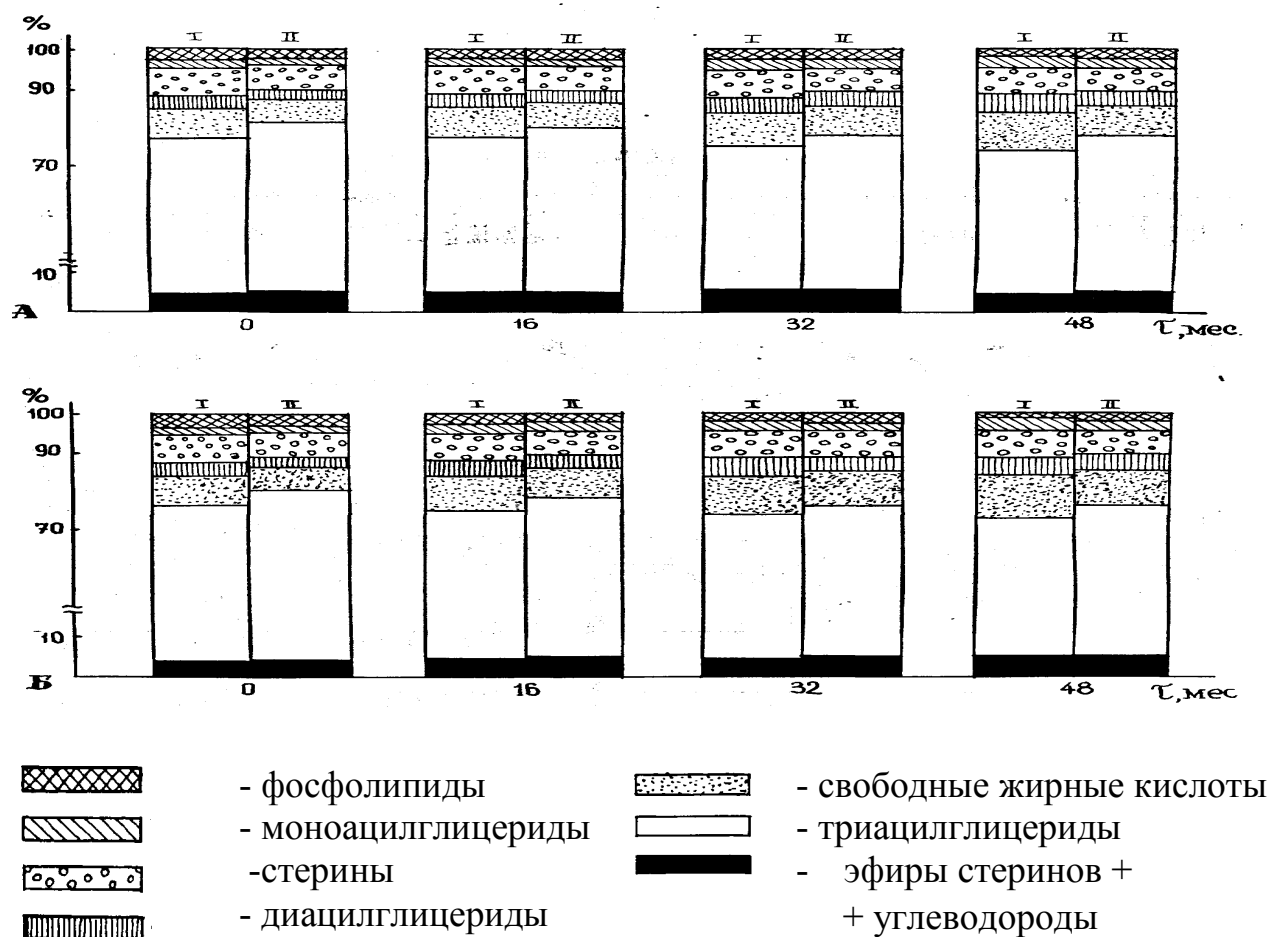
На ранее упомянутые в тексте иллюстрации ссылки дают с сокращением слова «смотри»: «(см. рисунок 2)».

Оформление **диаграмм**, изображающих функциональную зависимость двух или более переменных, производят в соответствии с ГОСТ 2.319-81. Значения переменных величин следует откладывать на осях координат в линейном или нелинейном (например, логарифмическом) масштабах изображения. Масштаб может быть разным для каждого направления координат. В прямоугольной системе координат независимая переменная величина, как правило, откладывается на горизонтальной оси (оси абсцисс). Положительные значения величин откладываются вправо и вверх от точки начала отсчета. В полярной системе координат положительное направление угловых координат должно соответствовать направлению вращения против часовой стрелки, а начало отсчета углов (угол 0°) должно находиться на горизонтальной или вертикальной осях.

Диаграммы эффективны в тех случаях, когда их точность не является основной задачей, а необходимо путем глазомерной оценки быстро определить превосходство одного процесса или явления над другими. Например, диаграммы изменения группового состава липидов паштета «Мясного» при хранении (рисунок 2), или диаграммы, представляющие динамику производства товаров, их структуру (рисунок 3,4).

Изучаемые величины могут изображаться прямоугольными отрезками, прямоугольниками (рисунок 3) или кругами. Последние хорошо смотрятся в объемном изображении (рисунок 4).

Необходимые качества любого рисунка - наглядность, графическая выразительность и ясность.



I - в банках из белой жести горячего лужения, II класса покрытия оловом (вариант I)

II - в банках из лакированного алюминия (вариант II)

A - регулируемый режим

B - нерегулируемый режим

Рисунок 2

Изменение группового состава липидов паштета «Мясного» при хранении

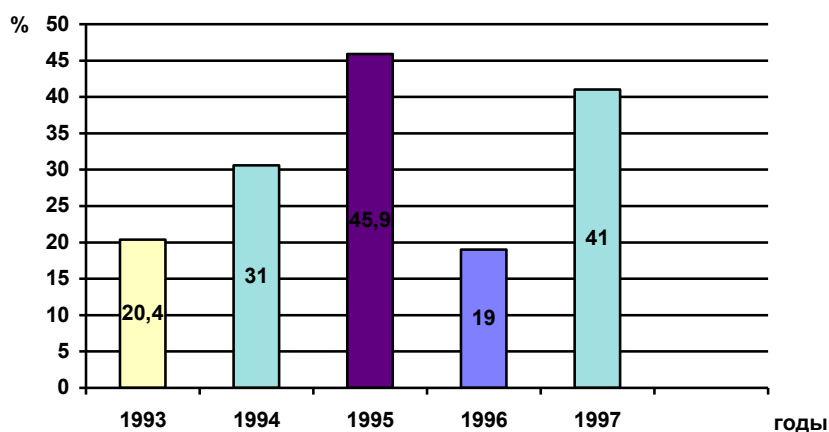


Рисунок 3

Изменение ассортимента полукопченых колбас в общем объеме производства колбасных изделий Челябинского мясокомбината

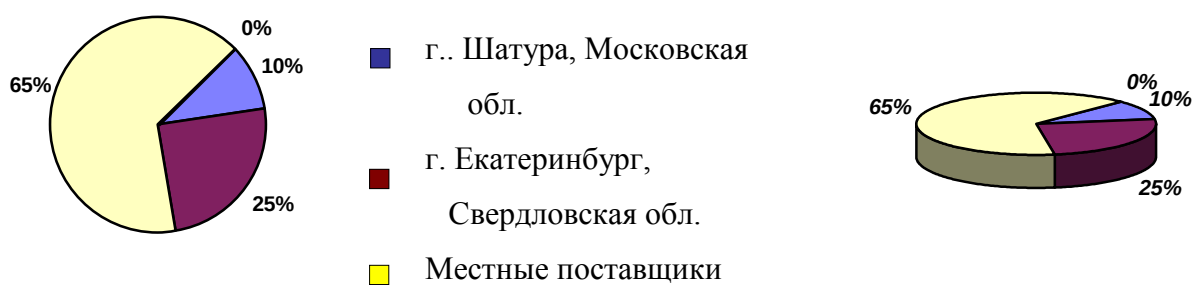


Рисунок 4 - Структура поставщиков универсального магазина в 2007 г.

3.3 Оформление таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. **Название таблицы**

следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире (знак «№» перед цифрой не ставят).

При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. К таблицам в обзоре литературы дается после их названия ссылка на источник, откуда взяты цифровые данные.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и ее номер и указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовки помещают только над ее первой частью.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае – боковик.

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Пример оформления таблицы приведен на рисунке 5.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в работе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Таблица ____ – _____
 номер название таблицы

Головка					Заголовки граф
	1	2	3	4	5
Боковик (графа для заголовков)		Графы (колонки)			

Рисунок 5

Если таблица не вмещается на одной странице, то ее переносят на другую.

Продолжение таблицы ____

1	2	3	4	5

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и внизу, как правило, ограничивают

линиями. *Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, в чем в тексте.*

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

В таблице должны быть указаны единицы измерения всех показателей (периоды времени: год, квартал, месяц, и т.д.). Если размерность всех показателей, включенных в таблицу, одинаковая, то она указывается в круглых скобках сразу под названием таблицы. Если же показатели измеряются разными единицами, то в таблице после первой графы «Наименование показателя» выделяется вторая графа «Единица измерения».

Цифры в графах таблицы должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к одному показателю. В одной графе должно быть соблюдено, как правило, одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин.

Графу «№ п/п» в таблицу включать не допускается. При необходимости нумерации показателей, порядковые номера следует указывать в первой графе боковика таблицы, непосредственно перед их наименованием.

Таблицу следует помещать после первого упоминания о ней в тексте или на следующей странице. Не рекомендуется располагать две или несколько таблиц одну за другой; их надо разделять текстом. Таблицу следует размещать в тексте таким образом, чтобы ее можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.

Особое внимание необходимо обратить на текст, в котором анализируется или комментируется таблица: нужно не пересказывать ее содержание, а обобщить данные таблицы, сформулировать основные выводы или ввести дополнительные

показатели, наиболее полно освещающие изучаемое явление или процесс.

3.4 Оформление библиографического списка

В особом внимании нуждается оформление списка использованных источников, который является структурной частью курсового проекта, показывает степень изученности темы студентом и отражает его самостоятельную и творческую работу.

Перечень литературы, нормативно-технической и другой документации, использованной для изучения, помещают после текста курсовой работы, **с новой страницы**, согласно требований ГОСТ 7.32-2001, с прописной буквы пишется заголовок «Список использованных источников» с абзацного отступа.

Сведения об источниках следует располагать по алфавиту или систематически; печатать с абзацного отступа; нельзя включать источники, не использованные при написании проекта.

При *алфавитном способе* расположения материала библиографические записи приводятся по расположенным в алфавитном порядке фамилиям авторов. Если фамилия автора не указана, то - по заглавию книги, статьи.

При *систематическом расположении* материала библиографические записи могут размещаться в соответствии с разделами проекта.

Перечень использованных литературных источников, ведомственных и других материалов дается с учетом значимости документов в следующей последовательности:

1) Законы, указы, постановления правительства (располагаются в хронологическом порядке);

2) Документальные публикации. Статистические сборники, ежегодники и другие публикации комитета по статистике, далее - республиканских и областных статистических органов, материалы социологических исследований. Все эти документы располагаются в хронологическом порядке;

3) Монографии, книги, статьи приводятся в алфавитном порядке по фамилии авторов;

4) Ведомственные документы и материалы государственных,

кооперативных и других организаций, предприятий и учреждений.

Список должен содержать сведения о всех источниках, использованных при выполнении курсового проекта. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованием ГОСТ 7.1.–2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Список использованных источников может содержать самые различные документы, в том числе и неопубликованные. Несмотря на их многообразие, библиографическое описание каждого из них содержит следующие основные области:

- область заглавия и сведений об ответственности;
- область издания;
- область специфических сведений;
- область выходных данных;
- область физической характеристики;
- область серии;
- область примечания;
- область стандартного номера (или его альтернативы) и условий доступности.

3.4.1 Общие правила оформления библиографического списка

Ниже приведены основные правила оформления библиографического списка информационного источника.

После фамилии автора, через запятую, ставятся его инициалы. Если авторов в книге - трое и менее, они записываются перед наименованием источника. Если более трех - после наименования и косой черты. При этом инициалы пишутся впереди фамилии.

Наименование произведения пишется без сокращений и без кавычек.

Выходные данные - место издания, издательство, год издания.

Место издания - с прописной буквы. Москва, Санкт-Петербург пишутся сокращенно (М., СПб.), а другие города - полностью (например, Волгоград, Саратов). После места издания ставится

двоеточие.

Наименование издательства пишется без кавычек с прописной буквы. После него ставится запятая.

Том, часть – пишут с прописной буквы сокращенно (Т., Ч.) с точкой. После этого ставится номер тома или части. Слово «выпуск» также пишется с прописной буквы, сокращенно (Вып.). После него – точка, тире.

Порядковый номер издания – с прописной буквы, сокращенно. тире. Число пишется с падежным окончанием. Например: Изд. 2-е.

Год издания состоит из четырех цифр (слово «год» не ставят ни полностью, не сокращенно).

После общего количества страниц источника пишется строчная буква "с". (Например – 127 с.). Если ссылка дается на статью из журнала или сборника – количественная характеристика представляет собой номера страниц, на которых опубликована эта статья. Перед номерами страниц ставится прописная буква "С" с точкой. Например: С. 12 – 15.

При отсутствии в предписанном источнике информации имени (наименования издателя приводят в квадратных скобках сокращение [б.и.] (без издательства).

Общее обозначение материала определяет класс материала, к которому принадлежит объект описания (термины для общего обозначения материала приведены в приложении М). Предпочтение отдают обозначению физической формы, в которой представлен материал.

Общее обозначение материала приводят сразу после основного заглавия с прописной буквы в квадратных скобках. Слова в общем обозначении материала не сокращают:

Государства Европы [Карты]

Товароведение продовольственных товаров [Текст]

Кулинарная энциклопедия [Электронный ресурс]

Анализ деятельности предприятия [Рукопись]

Если произведение размещено на нескольких носителях, относящихся к разным категориям материалов, приводят общее обозначение материала, принятого за основной объект описания. Сведения об остальных носителях могут быть указаны в области физической характеристики или в области примечания:

Юридический советник [Электронный ресурс] – 1 элетрон. опт. диск (CD-ROM): зв., цв.; 12 см.... – Прил.: Справочник пользователя [Текст]/сост. В.А. Быков. 32 с.

Область специфических сведений содержит сведения, присущие только определенному виду документов, например, цифровые или хронологические характеристики, математические данные.

При описании нормативных документов по стандартизации в области специфических сведений указывают обозначение ранее действовавшего документа, даты введения, сроки действия объекта библиографического описания.

3.4.2 Характерные примеры библиографического списка конкретных литературных источников

Законодательные материалы

После названия официального документа ставится двоеточие и указывается, кем принят (утвержден) данный законодательный акт, дата принятия и номер. Обычно такие материалы оперативно печатаются в газетах, поэтому далее надо указать источник, где опубликован этот материал.

Примеры:

1 Российская Федерация. Законы. О техническом регулировании [Текст]: федер. закон: [принят Гос. Думой 15 декабря 2002 г.: одобр. Советом Федерации 18 декабря 2002 г., № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г.]. – М.: [б.и.], 2002. – 36 с.

2 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 декабря 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 декабря 1999 г., № 29 ФЗ от 2 января 2000 г.]. – М.: ПРИОР, 2000. – 28 с.

Запись под заголовком

Российская Федерация. Конституция (1993 г.). Конституция Российской Федерации [Текст]: офиц. текст. – М.: Маркетинг, 2001. – 39 с.

или

Запись под заглавием

Конституция Российской Федерации [Текст]. – М.: ПРИОР, [2001]. – 32 с.

Постановления Правительства, указы Президента

Примеры:

1 Российская Федерация. Президент (2000; В.В. Путин). Послание Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации [Текст]: (о положении в стране и основных направлениях внутр. и внеш. политики государства). – М.: [б.и.], 2001. – 46 с.

2 Российская Федерация. Президент (1997 -; В.В. Путин). Указ президента РФ от 11 декабря 1997 г. № 1278 [Текст]: (о мерах по оздоровлению государственных финансов) // Российская газета. – 1997.- 16 декабря. – С. 3 – 5.

3 О правилах продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров [Текст]: Постановление Совета Министров – Правительства РФ от 08.10.93 г. № 995 // Торговая газета. – 1994. – 12 марта.

Статистические сборники, ежегодники

Примеры:

1 Российский статистический ежегодник [Текст]: стат. сборник / Госкомстат РФ. – М.: [б. и.], 1998. – 813 с.

2 Промышленность Свердловской области в 1999 г. [Текст]: стат. сборник/ Госкомстат РФ; Свердловский областной Комитет гос. статистики. – Екатеринбург: [б. и.], 1998. – 905 с.

3 Народное образование и культура [Текст] // РСФСР в цифрах в 1998 г. – М., 1999. – С. 241 – 255.

Книги одного, двух и трех авторов

При составлении библиографической записи на издания 1^{го}, 2^х и 3^х авторов в заголовке приводят имя только первого автора, после фамилии которого ставится запятая и его инициалы, оно записывается перед наименованием источника, а имена всех авторов указывают в сведениях об ответственности после косой черты, при этом инициалы пишутся впереди фамилии.

Примеры:

1 Фурс, И.Н. Товароведение зерномучных товаров [Текст]: учеб. пособие для вузов / И.Н. Фурс. – Минск: БГЭУ, 1999.- 342 с.: ил.;

2 Горбунова, В.П. Порядок и сроки приемки товаров по количеству и качеству [Текст] / В.П. Горбунова, Э.П. Тесля. – М.: Экспертное бюро, 1993. – 98 с.;

3 Мезенова, О.Я. Производство копченых пищевых продуктов

[Текст] / О.Я. Мезенова, И.Н. Ким, С.А. Бредихин. – М.: Колос, 2001. – 208 с.

Книги четырех, пяти и более авторов

При четырех и более авторах библиографическое описание начинается с заглавия книги, а фамилии авторов пишутся за косой чертой, при этом инициалы пишутся впереди фамилии, после третьей фамилии ставится [и др.] в квадратных скобках.

Примеры:

1 Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учеб. пособие для вузов/ Л.С. Микулович, О.А. Бриглевский, И.Н. Фурс [и др.]. – Минск: БГЭУ, 1998. – 484 с.

2 Консервирование пищевых продуктов холодом (Теплофизические основы) [Текст]: учеб. пособие для вузов / И.А. Рогов, В.Е. Куцакова, В.И. Филиппов [и др.].- Изд. 2-е, перераб. и доп. – М.: Колос, 1999. – 174 с.

Книги, имеющие научного редактора

Примеры:

1 Технология продуктов из гидробионтов [Текст]: учебник для вузов / С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун [и др.]; под ред. Т.М. Сафроновой [и др.]. – М.: Колос, 2001. – 496 с.: ил.

2 Чечеткина, Н.М. Товарная экспертиза [Текст]: учебник для вузов / Н.М. Чечеткина, Т.И. Путилина, В.В. Горбунова; под ред. С.М. Самариной [и др.]. – Ростов н/Д: Феникс, 2000. – 512 с.

3 Эндемические болезни животных [Текст] / под ред. А.М. Колесова. – М.: Колос, 1988. – 288 с.

Без авторов

Примеры:

1 Понятия и термины рыночной экономики [Текст]: учеб. пособие. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 1994. – 191 с.

2 Торговля. Правила продажи. Защита прав потребителей. Ответственность продавцов [Текст]: сборник норм. док-в. – Изд. 8-е, перераб. и доп. – М.: Ось-89, 2000. – 240 с.

3 Биологически активные добавки в питании человека [Текст]. – Томск: Изд-во научно-технической литературы, 1999. – 294 с.

Переводные издания

Примеры:

1 Эйхлер, В. Яды в нашей пище [Текст] / В. Эйхлер; пер. с нем. Г.И. Лойдиной [и др.]; под ред. Б.Р. Стригановой. – М.: Мир, 1986. –

202 с.: ил.;

2 Безвредность пищевых продуктов [Текст] / Г.Р. Робертс, Э.Х. Март, В.Дж. Сталтс [и др.]; под ред. Г.Р. Робертса; пер. с англ. М.Б. Розенберга, под ред. А.М. Копелева. – М.: Агропромиздат, 1986. – 287 с.

3 Эндел, Кармас. Технология свежего мяса [Текст] / Эндел Кармас; пер. с нем. Ф.Н. Ефтеевой; под ред. В.М. Горбатова. – М.: Пищевая промышленность, 1979. – 336 с.

Многотомные издания

Описание тома под общим названием многотомного документа

Примеры:

1 Степанова, Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры [Текст]. В 3т. Т.1. Цельномолочные продукты / Л.И. Степанова. – СПб.: ГИОРД, 1999. – 384 с.

2 Жаринов, А.И. Основы современных технологий переработки мяса [Текст]. В 2 ч. Ч.1. Эмульгированные и грубоизмельченные мясопродукты / А.И. Жаринов; под ред. М.П. Воякина. – М.: ИТАР-ТАСС, 1994. – 154 с.: ил.

или

Описание тома под его частным заглавием

1 Степанова, Л.И. Цельномолочные продукты [Текст] / Л.И. Степанова. – СПб.: ГИОРД, 1999. – 384 с. – (Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры: В 3т. / Л.И. Степанова, Т.1.)

2 Жаринов, А.И. Эмульгированные и грубоизмельченные мясопродукты [Текст] / А.И. Жаринов; под ред. М.П. Воякина. – М.: ИТАР-ТАСС, 1994. – 154 с.: ил. – (Основы современных технологий переработки мяса: В 2 ч. / А.И. Жаринов, под ред. М.П. Воякина, Ч.1)

Стандарты

При описании нормативных документов по стандартизации (стандартов и технических условий) в области специфических сведений указывают обозначение ранее действующего документа, даты введения, сроки действия объекта библиографического описания.

Запись под заголовком

Примеры:

1 ГОСТ 7.1 – 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления [Текст]: Межгос. стандарт. – взамен ГОСТ 7.1-84, ГОСТ 7.16-79, ГОСТ 7.34-81, ГОСТ 7.40-82; введ. 01.07.2004. – Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 2004. – 97 с. – (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

2 ГОСТ Р 51074 – 2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. – Общие требования [Текст]: Национ. стандарт Р.Ф. – Введ. 2003-29-12. № 401 ст. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2001 – 27 с.

3 ГОСТ 7.32 – 2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления [Текст]: Межгос. стандарт. – Взамен ГОСТ 7.32-91; введ. 2002-07-01. – Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации; М.: Изд-во стандартов, 2002. – 16 с.

4 ИСО 14001.2 Система управления качеством окружающей среды. Общие требования и рекомендации по использованию [Текст]: Междунар. стандарт. – М.: [б.и.], 1997. -35 с.

или

Запись под заглавием

1 Продукты пищевые. Информация для потребителя. – Общие требования [Текст]: ГОСТ Р 51074 – 2003. – Введ. 2003-29-12. № 401 ст. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2001 – 27 с. (Национальный стандарт)

2 Кексы. Общие технические условия [Текст]: ГОСТ 15052 – 96. – Взамен ГОСТ 15052 – 69; введ. 1998-01-01. – Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 1997. – 12 с. (Межгосударственный стандарт)

Сборник стандартов

Мучные кондитерские изделия [Текст]: [сборник]. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 1997. – 88 с. – (Межгосударственные стандарты). – Содер. 7 док.

Правила, нормы

Примеры:

1 Производство молока и молочных продуктов [Текст]: санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.551-96: утв. Пост. Госкомсанэпиднадзора России 04.10.96. –Изд. 2-е. – М.: Фед. центр

госсанэпиднадзора Минздрава России, 2000. – 80 с.

2 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-2001. – М.: [б.и.], 2001. – 269 с.

3 Нормы радиационной безопасности (НРБ-96) [Текст]: гигиенические нормативы ГН 2.6.1.054-96. – М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. – 127 с. – (2.6.1 Ионизирующее излучение, радиационная безопасность)

4 Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли [Текст]. – М.: ИНФРА-М, 2001. – 43 с.

5 Правила по охране труда на торговых складах, базах и холодильниках [Текст]: утв. приказ. комитета Рос. Федерации по торговле № 44 от 28.06.1993 г. – СПб.: ДЕАН, 2001. – 176 с.

Статья из научного сборника

Примеры:

1 Усова, Н.Е. Об эффективности хранения мясных консервов [Текст] / Н.Е. Усова // Коммерция, теория, практика: сб. науч. тр. / Челябинский (филиал) МКУ. – Челябинск, 1995. – С. 15 – 17;

2 Хусаинова, Н.В. Характеристика белкового обмена в мышечной ткани у свиноматок, имеющих разный уровень продуктивности, в связи с их возрастом в условиях интенсивного использования [Текст] / Н.В. Хусаинова, Ю.Г. Исаев // Актуальные проблемы ветеринарной медицины: сб. науч. тр. / УГАВМ. – Троицк, 2004. – С. 60-64;

3 Усова, Н.Е. Сравнительная характеристика пищевой ценности консервов паштетной группы [Текст] / Н.Е. Усова, М.А. Габриэльянц // Ассортимент и качество продовольственных товаров, реализуемых в торговле: Межвуз. сб. научн. тр. / ЗИСТ. – М., 1989. – С.110 – 118.

4 Антипова, Н.Н. Изменение микроструктуры и влагоудерживающей способности мышечной ткани северяги в зависимости от ее посмертного состояния [Текст]/ Н.Н.Антипова // Вопросы улучшения качества и хранения пищевых продуктов: сб. науч. тр. / ЗИСТ. – М., 1979. – Вып. 10. – С. 45 – 50.

Статья из журнала

Если документ, в котором помещена составная часть, является периодическим (журнал или газета), место его публикации не приводят, за исключением случаев, когда это необходимо, для идентификации документа.

Примеры:

1 Беляев, Е.Н. Мониторинг питания и качества пищевых продуктов в системе социально-гигиенического мониторинга РФ [Текст] / Е.Н. Беляев // Вопросы питания. – 1996. - № 3. - С. 22-27.

2 Хусаинова, Н.В. Обеспечение качества и безопасности вареных колбасных изделий в регионах Урала и Сибири [Текст] / Н.В. Хусаинова, Н.Е. Усова, П.Г. Мазеин // Научный вестник. – Челябинск, 2004. - № 4. – С. 85 – 91.

3 Лакшин, Р.П. Рынок потребительских товаров России [Текст] / Р.П. Лакшин // Экономист. – 1993. - № 4. – С. 23-33.

4 Кабиров, С.В. Благополучие молодняка - наша главная забота [Текст] / С.В. Кабиров // Ветеринарный врач. – 2000. - № 2. – С. 50-52.

Статья из газеты

В записях на статьи из газет номер издания указывается только для газет, выходящих один раз в неделю и реже. Для ежедневных газет указывается дата ее выхода. Сведения, относящиеся к заглавию газеты, и сведения об ответственности, касающиеся газеты, как правило не указывают.

Примеры:

1 Липин, А.В. Лечение метритов у коров [Текст] / А.В. Липин // Ветеринарный консультант. – 2001. - № 23. – С. 12.

2 Райкова, Л.И. Торговля и власть [Текст] / Л.И. Райкова // Торговая газета. – 1999. – 3 марта. – С. 2.

Доклад (тезисы) из материалов конференций, семинаров

Примеры:

1 Мазеин, П.Г. Методы активизации самостоятельной работы студентов [Текст] / П.Г. Мазеин, Н.Е. Усова, Н.В. Хусаинова // Экономика и социум на рубеже веков: сб. тез. участников межвуз. науч. конф. (21-22 фев. 2002.) / Челяб. ин-т (фил.) МГУК. – Челябинск: [б.и.], 2002. – С. 6-8

2 Усова, Н.Е. Влияние стрессовой чувствительности на рост и развитие ремонтных свинок [Текст] / Н.Е. Усова, Н.В. Хусаинова // Экономика и социум на рубеже веков: тез. докл. на 3^й межвузовской науч. конф. (27-28 фев. 2003 г.) / Челяб. ин-т (фил.) ГОУВПО «РГТЭУ». – Ч. 1. Экономика. – Челябинск: [б.и.], 2003. – С. 6-8.

Раздел, глава из книги

Примеры:

1 Донченко, Л.В. Пищевая безопасность и основные категории

ее оценки [Текст] / Л.В. Донченко // Безопасность пищевой продукции: учебник / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М., 2001. – Гл. 2. – С. 54-76.

2 Методы определения физических показателей [Текст] // Лабораторный практикум по химии жиров: учеб. пособие / Н.С. Арутюнян, Е.П. Корнева, Е.В. Мартовщук [и др.]; под ред. Н.С. Арутюняна [и др.]. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – СПб, 2004. – Разд. 2. – С. 18-43.

3 Малый, А.И. Введение в законодательство Европейского общества [Текст] / Ал. Малый // Институты Европейского союза: учеб. пособие / А.И. Малый, Дж. Кемпбелл, М.О'Нейл. – Архангельск, 2002. – Разд. 1. – С. 7-26.

4 Волкова, Л.Д. Зерномучные товары [Текст] /Л.Д. Волкова // Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров: сборник ситуац. задач / В.И. Хлебников, С.А. Страхова, Л.Д. Волкова [и др.]. – М., 2001. – Разд. 2. – С. 7-13.

Методические пособия и указания

1 Королева, Н.А. Компьютерная обработка результатов научных исследований [Текст]: метод. указ. для студ. спец. «Товароведение и экспертиза товаров» / Н.А. Королева, Г.Н. Рыженко; Урал. гос. экон. ун-т. – Екатеринбург: УрГЭУ, 1998. – 39с.

2 Усова, Н.Е. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: метод. указ. к лаб. зан. спец. «Товароведение и экспертиза товаров» / Н.Е. Усова, Н.В. Хусаинова; Челяб. ин-т (фил) ГОУВПО «РГТЭУ». – Челябинск: [б.и.], 2004. – 90 с. – (Раздел: Зерномучные товары).

П р и м е ч а н и е:

Запись каждого литературного источника в списке должна начинаться с абзацного отступа.

3.5 Оформление библиографических ссылок

Все приводимые в работе цитаты, заимствования (перефразированные положения) и цифровые данные, полученные другими авторами, должны иметь ссылки на источники. Ссылки в

работе приводят в подстрочном примечании или внутри текста.

Во **внутритекстовых ссылках** после упоминания источника или цитаты из него проставляют заключенный в квадратные скобки порядковый номер, под которым это название значится в списке использованных источников, номер тома (для многотомных изданий), например: [34]; [18, т.1].

Не рекомендуется строить фразы, в которых в качестве слов применяется порядковый номер ссылки, например: «В [7] показано.....».

В необходимых случаях, таких как цитирование, перенесение иллюстраций без изменений, таблиц с исходными данными и т.п. могут точно указываться страницы источника, например: [4, с. 137].

Если требуется ссылка на два произведения, оба указываются в одних квадратных скобках через точку с запятой, например: [3; 6].

При ссылке в тексте на формулу необходимо указать в круглых скобках полный ее номер, например: «в формуле (10)». При ссылке на остальные элементы выполняемой работы указывают сокращенное название элемента и его полный номер, например: «... в таблице 2». Повторные ссылки следует давать с сокращенным словом «смотри», например: «см. таблицу 2».

При ссылке на стандарты, технические условия, инструкции и другие нормативные документы или их разделы, указывают их обозначение и наименование соответствующего раздела.

3.6 Оформление приложений

Приложение – это часть основного текста, которая имеет дополнительное значение, но является необходимой для более полного освещения темы. Оно включает тот материал, который в основных разделах работы загромождает текст, мешает развитию главной мысли. По содержанию приложения очень разнообразны. Это, например, могут быть копии подлинных документов, выдержки из отчетных материалов, производственные планы и протоколы, отдельные положения из инструкций и правил, ранее неопубликованные тексты, переписка и т.д. По форме они могут представлять собой текст, таблицы, графики, диаграммы и т.п.

Приложения следует оформлять как продолжение текста проекта на ее последующих страницах (за списком использованных

источников) или в виде отдельной книги, располагая приложения в порядке появления на них ссылок в тексте курсового проекта.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием на верху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

В случае полного использования букв русского алфавита допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

В приложениях помещают вспомогательный материал, взятый в виде копий с места практики (образцы товарных накладных, актов приемки, сертификатов соответствия и т.п.).

Приложение А

Образец оформления титульного листа курсового проекта МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Ростовской области
«Ростовский технологический техникум сервиса»
(ГБОУ СПО РО РТТС)

Специальность «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Проект допущен к защите

(подпись руководителя)

« ____ » _____ 20__ г.

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

тема _____

по дисциплине _____

Проектировал

подпись

инициалы, фамилия

группа _____

Руководитель

подпись

инициалы, фамилия

г. Ростов-на-Дону
20__ г.

Приложение Б
Образец оформления задания на курсовой проект

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Ростовской области
«Ростовский технологический техникум сервиса»
(ГБОУ СПО РО РТТС)

Специальность «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

З А Д А Н И Е

на курсовой проект

по дисциплине _____

для студента «_____» курса _____ группы

(фамилия, имя, отчество)

Тема проекта _____

Исходные данные _____

Объем работы _____

Сроки проектирования _____

Руководитель _____
должность _____ фамилия, инициалы _____

Задание к выполнению принял студент _____
(подпись)

Дата выдачи задания «_____» _____ 20____ г.

Приложение В

Пример оформления структурной единицы курсового проекта «Содержание»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
Глава 1 Обзор литературы.....	7
1.1	10
1.2	15
и т.д.	
Глава 2 Экспериментальная часть.....	20
2.1.....	20
2.2.....	25
2.3.....	40
и т.д.	
Выводы и предложения.....	63
Библиографический список.....	66
<i>Приложения:</i>	
<i>Приложение А (название).....</i>	<i>72</i>
<i>Приложение Б (название).....</i>	<i>74</i>
<i>Приложение В (название).....</i>	<i>78</i>
и т.д.	

Приложение Г

Содержание по темам курсовых проектов

1 Тема: «Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Характеристика рынка хлебобулочных изделий в РФ и городе Ростове-на-Дону

1.2 Химический состав и пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий

1.3 Факторы, влияющие на качество пшеничного хлеба

1.3.1 Влияние основного и вспомогательного сырья на качество пшеничного хлеба

1.3.2 Влияние отдельных операций технологического процесса производства на качество пшеничного хлеба

1.3.3 Влияние условий и сроков хранения, транспортирования на качество хлеба

1.4 Классификация и краткая характеристика ассортимента хлеба

1.5 Дефекты и болезни хлеба, причины их вызывающие, меры предупреждения.

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Краткая характеристика сети хлебопечения г. Ростове-на-Дону

2.2 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.2.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.2.2 Анализ приемки хлеба по количеству и качеству в магазине (наименование предприятия)

2.2.3 Анализ условий и сроков хранения хлеба в магазине (наименование предприятия)

2.2.4 Динамика поступления хлеба в магазин от разных поставщиков за последние 2 года

2.2.5 Краткая характеристика поставщиков хлеба, анализ договорных отношений с ними, направления рационализации ассортимента

2.3 Краткая характеристика ассортимента хлеба, реализуемого в магазине (наименование предприятия)

2.4 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.5 Результаты исследований и их обсуждение

2.5.1 Результаты органолептической оценки качества хлеба

2.5.2 Результаты физико-химической оценки качества хлеба

Выводы и предложения

Библиографический список

Продолжение приложения Г

2 Тема: «Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий, поступающих на реализацию в магазин от разных изготовителей»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние и перспективы развития рынка макаронных изделий в России и городе Ростове-на-Дону

1.2 Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий

1.3 Классификация и характеристика ассортимента макаронных изделий

1.4 Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств макаронных изделий

1.4.1 Влияние основного и вспомогательного сырья на качество макаронных изделий

1.4.2 Влияние отдельных операций технологического процесса производства на качество макаронных изделий

1.4.3 Факторы, сохраняющие качество макаронных изделий

1.5 Идентификация и фальсификация макаронных изделий

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия) и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.2 Закупочная деятельность предприятия, краткая характеристика поставщиков. Анализ договорных отношений

2.1.3 Анализ приемки макаронных изделий по количеству и качеству в магазине

2.1.4 Анализ условий и сроков хранения макаронных изделий в магазине.....

2.2. Анализ ассортимента макаронных изделий, реализуемых в магазине..... Расчет рациональности ассортимента

2.3 Объекты и методы исследований их характеристика

2.4 Результаты исследований и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

3 Тема: «Изучение ассортимента и качества пшеничной хлебопекарной муки, поступающей на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей (поставщиков)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Характеристика рынка муки в РФ и городе Ростове-на-Дону

1.2 Химический состав и пищевая ценность пшеничной хлебопекарной муки

1.3 Факторы, влияющие на качество пшеничной хлебопекарной муки

1.3.1 Влияние сырья на качество пшеничной хлебопекарной муки

1.3.2 Влияние отдельных операций технологического процесса производства на качество пшеничной хлебопекарной муки

1.3.3 Влияние условий и сроков хранения, транспортирования на качество пшеничной хлебопекарной муки

1.4 Классификация и краткая характеристика ассортимента пшеничной хлебопекарной муки

1.5 Идентификация и фальсификация пшеничной хлебопекарной муки

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности магазина «Ситно-1» и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности магазина «.....»

2.1.2 Анализ приемки муки по количеству и качеству в магазине «Ситно-1»

2.1.3 Анализ условий и сроков хранения пшеничной хлебопекарной муки в магазине «.....»

2.1.4 Динамика поступления муки в магазин «.....» от разных поставщиков за последние два года

2.1.5 Краткая характеристика поставщиков муки, анализ договорных отношений с ними, направления рационализации ассортимента

2.2 Краткая характеристика ассортимента муки, расчет коэффициента рациональности

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследований и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

4 Тема: «Сравнительная характеристика ассортимента и потребительских свойств различных видов крупы, поступающих на реализацию от разных изготовителей»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние и перспективы развития рынка крупы России и города Ростова-на-Дону

1.2 Химический состав и пищевая ценность различных видов крупы

1.3 Основные свойства различных видов крупы

1.4 Факторы, влияющие на потребительские свойства крупы

1.4.1 Влияние сырья на качество крупы

1.4.2 Влияние основных операций технологического процесса производства на качество крупы

1.4.3 Влияние упаковки, условий хранения и транспортирования на качество крупы

1.4.3.1 Характеристика процессов, протекающих в крупе при хранении

1.5 Классификация и характеристика ассортимента крупы

1.6 Производственный контроль и методы исследования качества крупы

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Краткая характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия) и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности

2.1.2 Анализ договорных отношений с поставщиками. Краткая характеристика поставщиков (наименование предприятия)

2.2 Анализ структуры ассортимента крупы, реализуемой в (наименование предприятия)

2.2.1 Изучение принципов формирования ассортиментной политики (наименование предприятия), направления рационализации ассортимента

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследований качества крупы и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

5 Тема: «Роль стандартизации и сертификации в оценке качества и безопасности плодоовощной продукции»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние и проблемы связанные с загрязнением пищи человека, экологически вредными веществами

1.2 Товарные качества, стандартизация и сертификация плодов и овощей

1.2.1 Показатели товарного качества

1.2.2 Основные положения стандартизации

1.2.3 Органы и службы стандартизации

1.2.4 Сертификация продукции и выполненных работ

1.3 Краткая характеристика томатных овощей

1.4 Сертификация продовольственных товаров

1.5.1 Особенности системы сертификации пищевых товаров

1.5.2 Порядок сертификации пищевых товаров

1.5.3 Порядок сертификации плодов, овощей и продуктов их переработки

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно - хозяйственной деятельности магазина (наименование предприятия)

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности магазина (наименование предприятия)

2.1.2 Осуществление закупок и заказов плодоовощной продукции, составление договоров с поставщиками

2.1.3 Изучение порядка проведения количественной и качественной приемки товаров в магазине (наименование предприятия)

2.2 Объекты и методы исследований, их характеристика

2.3 Результаты исследований и их обсуждение

2.3.1 Результаты органолептической оценки качества свежих томатов

2.3.2 Результаты определения показателей безопасности свежих томатов

2.4 Проведение экспертизы сертификатов соответствия

2.5 Заключение по экспертизе сертификатов соответствия и оценке качества свежих томатов, согласно требований действующих стандартов на плодоовощную продукцию

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

6 Тема: «Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние и перспективы производства овощей в Ростовской области и г. Ростове-на-Дону.

1.2 Ботаническая характеристика моркови

1.3 Характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов моркови

1.4 Химический состав и пищевая ценность моркови (в сравнении с другими корнеплодами)

1.5 Требования к качеству моркови. Особенности товарной обработки

1.6 Болезни и повреждения моркови, меры их предупреждения

1.7 Влияние условий и срока хранения на товарное качество и химический состав моркови

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.2 Материально-техническая база хранения моркови

2.1.3 Организация приемки моркови в (наименование предприятия) по количеству и качеству в заготовках

2.1.4 Закупочная деятельность оптового предприятия. Краткая характеристика поставщиков моркови.

2.2 Характеристика ассортиментной политики оптового (наименование предприятия)

2.2.1 Анализ структуры ассортимента, расчет его рациональности

2.3 Объекты и методы исследований их характеристика

2.4 Результаты исследования качества и химического состава моркови и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

2.5 Рекомендации по хранению исследованных хозяйственно-ботанических сортов моркови

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

7 Тема: «Влияние режимов и способов хранения на сохраняемость яблок»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние производства и хранения плодов в России и Ростовской области

1.2 Химический состав и пищевая ценность семечковых плодов

1.3 Характеристика основных помологических сортов.

Районирование

1.4 Требования к качеству яблок. Повреждения, болезни яблок

1.5 Современные направления в организации хранения яблок

1.5.1 Виды хранилищ и способов хранения яблок

1.5.2 Условия хранения. Адаптационные режимы для отдельных помологических сортов яблок

1.5.3 Новые направления в исследованиях по организации хранения яблок

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности предприятия

2.1.1 Материально-техническая база предприятия

2.1.2 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия (наименование предприятия)

2.1.3 Краткая характеристика поставщиков, анализ договорных отношений с ними

2.2 Заготовка и товарная обработка яблок (наименование предприятия)

2.3 Организация хранения яблок на (наименование базы)

2.4 Объекты и методы исследований, их характеристика

2.5 Качество яблок при заготовке и закладке на хранение по органолептическим и финансово-хозяйственным показателям

2.6 Качество яблок при хранении в различных условиях по органолептическим и финансово-хозяйственным показателям

2.7 Влияние условий хранения на качество яблок, рекомендации по организации хранения

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

8 Тема: «Оценка конкурентоспособности тортов и/или пирожных, поступающих на потребительский рынок (или торговое предприятие) от разных поставщиков»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	
Глава 1 Обзор литературы	
1.1 Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров в РФ и Ростовской области	
1.2 Особенности химического состава и пищевой ценности кондитерских изделий, в том числе тортов и пирожных	
1.3 Характеристика ассортимента тортов и пирожных	
1.4 Роль конкуренции в повышении качества и расширении ассортимента тортов и пирожных	
1.5 Факторы, формирующие потребительские свойства тортов и пирожных	
1.5.1 Влияние основного и вспомогательного сырья на качество тортов и пирожных	
1.5.2 Технология производства тортов и пирожных.	
1.6 Виды и способы фальсификации тортов и пирожных и методы ее обнаружения	
Глава 2 Экспериментальная часть	
2.1 Краткая характеристика организационно-хозяйственной деятельности в магазине (наименование предприятия)	
2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности магазина (наименование предприятия)	
2.1.2 Анализ договорных отношений	
2.1.2.1 Работа с конкурентами	
2.3 Формирование и анализ ассортимента тортов и пирожных, вырабатываемых разными поставщиками. Расчет рациональности ассортимента	
2.3.1 Характеристика ассортимента продукции ОАО «ТХК» (к примеру)	
2.3.2 Характеристика ассортимента продукции КЦ «Дружба» (к примеру)	
2.3.3 Характеристика ассортимента продукции ООО «Гауранга» (к примеру)	
2.4 Объекты и методы исследований, их характеристика	
2.5 Результаты исследований и их обсуждение	
2.5.1 Результаты органолептической оценки качества	
2.5.2 Результаты физико-химических исследований	
2.6 Экономические критерии конкурентоспособности	
2.6.1 Влияние цены на повышении конкурентоспособности	
2.6.2 Внешний вид, новизна ассортимента	
2.6.3 Выкладка товаров, наличие необходимой, достоверной и доступной информации для потребителя	
Выводы	
Список использованных источников	
Приложения	

Продолжение приложения Г

9 Тема: «Идентификация натурального пчелиного меда с целью обнаружения его фальсификации»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние, проблемы рынка натурального меда России и Ростовской области

1.2 Виды пчелиного меда, его химический состав и свойства

1.2.1 Процесс образования меда

1.2.2 Классификация и характеристика основных видов меда

1.2.3 Химический состав и пищевая ценность меда

1.2.4 Свойства меда

1.3 Идентификация и сертификация натурального пчелиного меда

1.3.1 Идентификация и оценка качества натурального пчелиного меда

1.3.2 Дефекты меда и способы их устранения

1.3.3 Правила сертификации меда на соответствие требованиям безопасности

1.4 Фальсификация продовольственных товаров

1.4.1 Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения

1.4.2 Последствия фальсификации

1.4.3 Предупреждения фальсификации

1.5 Средства и способы фальсификации меда. Методы их обнаружения

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия) за последние 2 года

2.1.2 Анализ договорных отношений. Краткая характеристика поставщиков меда в (наименование предприятия)

2.1.3 Анализ процедуры приемки меда по количеству и качеству в (наименование предприятия)

2.2 Объекты и методы исследований, их характеристика

2.2.1 Определение характеристики, необходимых для идентификации (наименование товаров)

2.3 Результаты исследований качества натурального меда

2.3.1 Результаты органолептической оценки качества

2.3.2 Результаты исследований физико-химических показателей

2.3.3 Результаты фальсификации меда по органолептическим и физико-химическим показателям.

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

10 Тема: «Характеристика ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий, поступающих на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

Характеристика рынка мучных кондитерских изделий в РФ и городе Ростове-на-Дону

1.1 Химический состав и пищевая ценность мучных кондитерских изделий

1.2 Факторы, влияющие на качество мучных кондитерских изделий

1.2.1 Влияние основного и вспомогательного сырья на качество мучных кондитерских изделий

1.2.2 Влияние отдельных операций технологического процесса производства на качество мучных кондитерских изделий

1.2.3 Влияние условий и сроков хранения, транспортирования на качество мучных кондитерских изделий

1.3 Классификация и краткая характеристика ассортимента мучных кондитерских изделий

1.4 Дефекты мучных кондитерских изделий, причины их вызывающие, меры предупреждения.

1.5 Идентификация и фальсификация мучных кондитерских изделий

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия) и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.2 Анализ приемки мучных кондитерских изделий по количеству и качеству в магазине (наименование предприятия)

2.1.3 Анализ условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий в магазине (наименование предприятия)

2.1.4 Динамика поступления мучных кондитерских изделий в магазин (наименование предприятия) от разных поставщиков за последние 2 года

2.1.5 Краткая характеристика поставщиков мучных кондитерских изделий, анализ договорных отношений с ними. Характеристика поставщиков

2.2 Краткая характеристика ассортимента хлеба, реализуемого в магазине (наименование предприятия). Направления рационализации ассортимента

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследований и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества хлеба

2.4.2 Результаты физико-химической оценки качества хлеба

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

11 Тема: «Характеристика ассортимента и оценка качества натуральных виноградных вин, реализуемых в магазине (наименование предприятия)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

Состояние, перспективы развития и анализ рынка виноградных вин в России и городе Ростове-на-Дону

1.1 Особенности химического состава и пищевой ценности виноградных вин

1.2 Факторы, влияющие на качество виноградных вин

1.2.1 Влияние сырья на качество виноградных вин

1.2.2 Влияние отдельных операций технологического процесса производства на качество натуральных виноградных вин

1.3 Характеристика ассортимента натуральных виноградных вин

1.4 Пороки и нежелательные оттенки вина

1.5 Упаковка, маркировка и хранение виноградных вин

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности магазина (наименование предприятия) и его материально технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия

2.1.2 Закупочная деятельность магазина (наименование предприятия), договорные отношения с поставщиками. Краткая характеристика поставщиков

2.1.3 Анализ приемки виноградных вин в магазине (наименование предприятия) по количеству и качеству

2.1.4 Анализ условий и сроков виноградных вин в магазине (наименование предприятия)

2.1.5 Динамика поступления и реализации виноградных вин в магазине (наименование предприятия)

2.2 Характеристика и анализ ассортимента виноградных вин, реализуемого в магазине (наименование предприятия). Расчет рациональности ассортимента

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследования качества виноградных вин и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список используемых источников

Приложения

Продолжение приложения Г

12 Тема: «Сравнительная характеристик потребительских свойств различных видов чая, реализуемых через (название торгового предприятия)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

Формирование рынка и потребление чая в России и г. Ростове-на-Дону

1.1 Характеристика потребительских свойств чая

1.1.1 Характеристика чайного сырья

1.1.2 Изменение свойств чайного листа при его обработке

1.2 Российская и международная классификация и характеристика ассортимента чая

1.3 Дегустация как метод оценки и контроля качества чая

1.4 Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование чая

1.5 Способы фальсификации чая и методы ее обнаружения

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (название торгового предприятия) и его материально-технической базы

2.1.1 Характеристика основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.2 Договорные связи и поставщики чая, их характеристика

2.1.3 Анализ приемки чая в магазине (наименование предприятия) по количеству и качеству

2.1.4 Анализ условий и сроков хранения чая в (наименование предприятия)

2.1.5 Динамика поступления и реализации чая в магазин (наименование предприятия)

2.2 Объекты и методы исследований, их характеристика

2.3 Характеристика потребительских свойств чая

2.3.1 Качество черного байхового чая производства Индии

2.3.2 Качество черного байхового чая производства Цейлона

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

13 Сравнительная характеристика ассортимента и качества сливочного масла отечественного и зарубежного производства, поступающего на реализацию в (наименование предприятия)

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние, перспективы развития рынка сливочного масла России и города Ростове-на-Дону

1.2 Особенности химического состава и пищевой ценности сливочного масла

1.3 Классификация и ассортимент сливочного масла

1.4 Факторы, влияющие на потребительские свойства сливочного масла

1.4.1 Влияние сырья на качество сливочного масла

1.4.2 Влияние технологического процесса производства на качество сливочного масла

1.4.3 Влияние сохраняющих факторов на качество сливочного масла

1.5 Пороки сливочного масла, причины возникновения и меры предупреждения

1.6 Бальная оценка качества сливочного масла

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Краткая характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия) и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.2 Организация и порядок приемки сливочного масла в (наименование предприятия) по количеству и качеству

2.1.3 Характеристика поставщиков, договорные отношения с поставщиками сливочного масла

2.1.4 Динамика поступления и реализации сливочного масла в магазине

2.2 Анализ ассортимента сливочного масла, реализуемого в магазине (наименование предприятия). Расчет его рациональности

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследования и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

14 Тема: «Исследование качества растительных масел, поступающих на реализацию в (наименование предприятия) от разных изготовителей (поставщиков)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Анализ рынка растительных масел России и города Ростове-на-Дону

1.2 Особенности химического состава и пищевой ценности растительных масел

1.3 Факторы, формирующие качество растительных масел

1.3.1 Характеристика сырья, используемого в производстве растительных масел

1.3.2 Технологический процесс производства растительных масел, влияние отдельных его операций на качество готовой продукции

1.4 Факторы, сохраняющие качество растительных масел

1.5 Дефекты растительных масел, причины их возникновения и меры предупреждения

1.6 Идентификация и фальсификация растительных масел

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности торгового предприятия и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности торгового предприятия

2.1.2 Динамика поступления и реализации растительных масел (наименование предприятия)

2.1.3 Анализ договорных отношений с поставщиками (изготовителями) растительных масел. Краткая характеристика поставщиков

2.1.4 Организация приемки растительных масел по количеству и качеству

2.1.5 Анализ условий и сроков хранения растительных масел в (наименование предприятия)

2.2 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.3 Результаты исследования качества растительных масел от разных производителей и их обсуждение

2.3.1 Результаты органолептических исследований

2.3.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

15 Тема: «Анализ ассортимента, оценка потребительских свойств молока, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние потребительского рынка молока России и города
Ростове-на-Дону

1.2 Химический состав, пищевая и биологическая ценность молока

1.3 Основные свойства молока, их характеристика

1.4 Факторы, влияющие на качество молока

1.4.1 Факторы, формирующие качество молока-сырья

1.4.2 Влияние технологического процесса производства на качество
молока

1.4.3 Влияние сохраняющих факторов на качество молока

1.5 Классификация молока и его характеристика

1.6 Пороки молока, причины их вызывающие и меры предупреждения

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности
(наименование предприятия)

2.1.1 Характеристика материально-технической базы (наименование
предприятия)

2.1.2 Анализ основных экономических показателей финансово-
хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.2 Организация и порядок приемки молока в (наименование
предприятия) по количеству и качеству

2.1.3 Анализ условий и сроков хранения молока в (наименование
предприятия)

2.1.4 Закупочная деятельность магазина. Анализ договорных
отношений. Краткая характеристика поставщиков

2.1.4 Динамика поступления и реализации сливочного масла в
магазине

2.2 Анализ ассортимента молока, реализуемого в магазине
(наименование предприятия). Расчет его рациональности

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследования и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

16 Тема: «Ассортимент и оценка качества творога, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние и перспективы развития и анализ рынка творога России и города Ростове-на-Дону

1.2 Химический состав и пищевая ценность творога

1.3 Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов

1.4 Факторы, влияющие на потребительские свойства творога

1.4.1 Влияние сырья на качество творога

1.4.2 Влияние основных операций технологического процесса производства на качество творога

1.4.3 Влияние упаковки, маркировки, условий хранения и транспортирования на качество творога

1.5 Классификация и характеристика ассортимента творога

1.6 Дефекты творога, причины их вызывающие и меры по предупреждению

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Краткая характеристика организационно-хозяйственной деятельности торгового предприятия...

2.1.1 Характеристика материально-технической базы предприятия....

2.1.2 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.3 Анализ договорных отношений с поставщиками. Краткая характеристика поставщиков творога

2.1.4 Анализ условий и сроков хранения творога в (наименование предприятия)

2.1.5 Анализ приемки творога по количеству и по качеству в магазине...

2.2 Анализ структуры ассортимента творога, расчет его рациональности

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследования качества творога и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических показателей

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

17 Тема: «Исследование ассортимента и качества кефира, поступающего на реализацию в магазин (наименование предприятия) от разных изготовителей»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Тенденции, особенности и перспективы развития молочной промышленности России

1.2 Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов

1.3 Факторы, формирующие потребительские свойства кисломолочных продуктов

1.3.1 Закваски для кисломолочных продуктов

1.3.1.1 Бактериальные культуры

1.3.1.2 Требования, предъявляемые к бактериальным культурам

1.3.1.3 Способы приготовления заквасок

1.3.2 Влияние технологического процесса производства на качество кисломолочных напитков

1.4 Формирование органолептических свойств кисломолочных продуктов

1.5 Пороки кисломолочных напитков, причины их вызывающие и меры предупреждения

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности и материально-технической базы магазина (наименование предприятия)

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности магазина (наименование предприятия)

2.1.2 Закупочная деятельность предприятия, анализ договорных отношений. Краткая характеристика поставщиков молочной продукции

2.1.3 Анализ приемки кисломолочных продуктов в магазине (наименование предприятия)

2.1.4 Анализ условий и сроков хранения кисломолочных продуктов в магазине (наименование предприятия)

2.2 Анализ ассортимента кефира, реализуемого в магазине (наименование предприятия)

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследования качества кефира и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических показателей

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

18 Тема: «Ассортимент и оценка качества колбасных изделий, вырабатываемых мясным цехом (наименование предприятия)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние и перспективы развития рынка колбасных изделий в Российской Федерации и Ростовской области

1.2 Особенности химического состава и пищевой ценности вареных колбас

1.3 Факторы, формирующие качество колбасных изделий

1.3.1 Влияние основного и вспомогательного сырья на качество вареных колбасных изделий

1.3.2 Влияние технологического процесса производства на качество вареных колбасных изделий

1.4 Влияние сохраняющих факторов на качество вареных колбасных изделий (упаковка, транспортирование, условия и сроки хранения и т.д.)

1.5 Краткая характеристика ассортимента вареных колбасных изделий

1.6 Дефекты вареных колбасных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения

1.7 Идентификация вареных колбасных изделий

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности колбасного цеха (наименование предприятия) и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.2 Закупка сырья для производства вареных колбасных изделий. Договорные отношения с поставщиками

2.1.3 Приемка сырья по количеству и качеству в колбасном цехе (наименование предприятия)

2.2 Характеристика ассортимента выпускаемой продукции. Расчет рациональности ассортимента

2.3 Объекты и методы исследований, их характеристика

2.4 Результаты исследований и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества разных видов колбасных изделий

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

19 Тема: «Товароведная экспертиза полукопченых колбас в (наименование предприятия)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	
Глава 1 Обзор литературы	
1.1 Законодательно-нормативная база по экспертизе продовольственных товаров	
1.2 Понятие, цель, задачи экспертизы	
1.3 Объекты и субъекты экспертизы, права и обязанности эксперта	
1.4 Классификация и краткая характеристика видов экспертизы	
1.5 Факторы, формирующие качество полукопченых колбас	
1.5.1 Влияние основного и вспомогательного сырья, используемого в производстве полукопченых колбас	
1.5.2 Влияние технологического процесса производства на качество полукопченых колбас	
1.6 Влияние сохраняющих факторов на качество полукопченых колбас	
1.7 Идентификация и фальсификация полукопченых колбас	
Глава 2 Экспериментальная часть	
2.1 Характеристика юридической основы и экономического состояния (наименование предприятия)	
2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)	
2.1.2 Договорные связи с поставщиками полукопченых колбас. Краткая характеристика поставщиков	
2.1.3 Анализ приемки полукопченых колбас в (наименование предприятия) по количеству и качеству	
2.2 Объекты и методы исследований, их характеристика	
2.3 Результаты исследований и их обсуждение	
2.3.1 Результаты исследований органолептической оценки качества	
2.3.2 Результаты исследований физико-химических показателей	
2.4 Основание для проведения товароведной экспертизы	
2.5 Организация и порядок проведения товароведной экспертизы количества и/или качества полукопченых колбас в (наименование предприятия)	
Выводы и предложения	
Список использованных источников	
Приложения	

Продолжение приложения Г

20 Тема: «Ассортимент и экспертная оценка качества вареных колбас, поступающих на реализацию в (наименование предприятия)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Анализ состояния рынка колбасных изделий в РФ и в городе Ростове-на-Дону

1.2 Химический состав, пищевая и биологическая ценность вареных колбасных изделий

1.3 Факторы, влияющие на качество вареных колбас

1.3.1 Сырье и его влияние на состав и свойства вареных колбас

1.3.2 Влияние отдельных операций технологического процесса производства на качество вареных колбас

1.3.3 Влияние упаковки и маркировки на качество вареных колбас

1.3.4 Влияние хранения и транспортирования на качество вареных колбас

1.4 Дефекты вареных колбас, причины их вызывающие, и меры предупреждения

1.5 Краткая характеристика ассортимента вареных колбас

1.6 Пути расширения ассортимента вареных колбас

1.7 Общие правила проведения экспертизы количества и качества продовольственных товаров

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Краткая характеристика организационно-хозяйственной деятельности супермаркета «Класс» и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности супермаркета «Класс»

2.1.2 Закуп колбасных изделий в супермаркете «Класс». Договорные отношения с поставщиками

2.1.3 Организация приемки вареных колбасных изделий в супермаркете «Класс», выявление негативных и позитивных моментов

2.2 Анализ ассортимента вареных колбасных изделий, реализуемых в супермаркете «Класс», расчет его рациональности

2.3 Объекты и методы исследований, их характеристика

2.4 Результаты исследования качества вареных колбас и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химического исследования

2.5 Основание для проведения экспертизы

2.6 Порядок проведения экспертизы качества вареных колбасных изделий в супермаркете «Класс»

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

21 Тема: «Исследование ассортимента и качества мороженого мяса птицы, поступающего на реализацию в магазин «.....» от разных поставщиков»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Прогноз развития рынка мяса птицы России и города Ростове-на-Дону

1.2 Особенности химического состава и пищевой ценности мяса птицы

1.3 Классификация и характеристика ассортимента мяса птицы

1.4 Факторы, влияющие на качество мяса птицы

1.4.1 Влияние отдельных операций технологического процесса производства первичной обработки на качество мяса птицы

1.4.2 Влияние холодильной обработки на качество мяса птицы

1.4.3 Влияние упаковки, маркировки, транспортирования и хранения на качество мяса птицы

1.5 Определение степени свежести мяса домашней птицы

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Краткая характеристика организационно-хозяйственной деятельности магазина «Деликатес» и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности магазина «Деликатес»

2.1.2 Закупочная деятельность магазина «Деликатес». Краткая характеристика поставщиков мороженого мяса птицы в магазин «Деликатес»

2.1.3 Анализ приемки мороженого мяса птицы в магазин «Деликатес» по количеству и качеству

2.1.4 Анализ условий и сроков хранения мяса птицы в магазине «Деликатес»

2.2 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.3 Результаты исследований мороженого мяса птицы 1 и 2 категории упитанности в зависимости от условий и сроков хранения и их обсуждение

2.3.1 Результаты органолептической оценки качества

2.3.2 Результаты физико-химических исследований

2.3.2.1 Микроскопическое исследование мороженого мяса птицы

2.3.2.2 Определение аммиака и солей аммония в мороженой птице

2.3.2.3 Определение кислотного числа в жире исследуемой птицы

2.3.2.4 Определение перекисного числа в жире исследуемой птицы

2.3.2.5 Определение активности фермента пероксидазы в мясе птицы

2.3.2.6 Определение количества летучих жирных кислот (лжк) в мясе птицы

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

22 Тема: «Сравнительная характеристика потребительских свойств сырокопченых колбас отечественного и зарубежного производства»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние и перспективы развития рынка сырокопченых колбас в Российской Федерации и в Ростовской области

1.2 Особенности химического состава и пищевой ценности разных видов сырокопченых колбас

1.3 Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства сырокопченых колбасных изделий

1.3.1 Влияние основного и вспомогательного сырья используемого при производстве сырокопченых колбасных изделий

1.3.2 Влияние отдельных операций технологического процесса производства изделий

1.3.3 Влияние сохраняющих факторов (упаковка, оболочка, хранение, транспортировка и др.) на качество сырокопченых колбас

1.4 Дефекты сырокопченых колбасных изделий, причины их вызывающие и меры их предупреждения

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Краткая характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия) и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности магазина (наименование предприятия)

2.1.2 Анализ приемки сырокопченых колбас отечественного и импортного производства в магазине (наименование предприятия) по количеству и качеству

2.1.3 Динамика поступления и реализации сырокопченых колбас в магазине за последние 2 года

2.1.4 Анализ закупочной деятельности сырокопченых колбас в магазине. Договорные отношения с поставщиками. Краткая характеристика поставщиков

2.2 Анализ ассортимента сырокопченых колбас, реализуемого в магазине (наименование предприятия)

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Сравнительная оценка качества и потребительских свойств сырокопченых колбас отечественного и импортного производства (не менее 3-х наименований)

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

23 Тема: «Исследование ассортимента и качества мороженой рыбы, хранившейся в холодильных камерах (наименование предприятия)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Современное состояние и перспективы развития рынка рыбной продукции в РФ и городе Ростове-на-Дону

1.2 Химический состав, пищевая и биологическая ценность мороженой рыбы

1.3 Посмертные изменения, происходящие в рыбе после ее улова

1.4 Консервирующее действие низких температур и их влияние на качество мороженой рыбы

1.4.1 Физические, биохимические и химические изменения, протекающие в рыбе при замораживании

1.5 Особенности хранения и его влияние на качество и пищевую ценность мороженой рыбы

1.6 Предупреждение и устранение пороков в мороженой рыбе

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.1 Характеристика материально-технической базы (наименование предприятия)

2.1.2 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.1.3 Организация и порядок проведения приемки мороженой рыбы по количеству и качеству в (наименование предприятия)

2.1.4 Закупочная деятельность предприятия, анализ договорных отношений с поставщиками. Краткая характеристика поставщиков

2.2 Характеристика структуры ассортимента мороженой рыбы, находящейся на хранении в (наименование предприятия), направления рационализации ассортимента

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследований качества мороженой рыбы и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

24 Тема: «Формирование ассортимента и оценка качества рыбы холодного копчения в магазине (наименование предприятия)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние и перспективы развития рынка по производству и реализации рыбной продукции в Российской Федерации и городе Ростове-на-Дону

1.2 Особенности химического состава, пищевой и биологической ценности рыбы холодного копчения

1.3 Факторы, формирующие качество копченых рыбных изделий

1.3.1 Влияние сырья на качество и формирование ассортимента копченых рыбных товаров

1.3.2 Влияние технологии производства на качество и конкурентоспособность копченых рыбных продуктов

1.4 Классификация и краткая характеристика анатомических признаков отдельных семейств рыбной продукции, используемой для копчения

1.5 Дефекты копченых рыбных изделий, причины их вызывающие и меры предупреждения

1.6 Влияние условий хранения на качество и сохранение потребительских свойств копченой рыбной продукции

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика и анализ торгово-хозяйственной деятельности магазина (наименование предприятия)

2.1.1 Договорные отношения с поставщиками копченой рыбной продукции

2.1.2 Планирование и организация закупок копченой рыбной продукции в магазин (наименование предприятия). Анализ договорных отношений

2.1.3 Приемка копченой рыбы в магазине и ее документальной оформление

2.2 Формирование ассортимента копченой рыбной продукции в магазине (наименование предприятия) и анализ его рациональности

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследований и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Продолжение приложения Г

25 Тема: «Анализ ассортимента и оценка качества натуральных рыбных консервов, поступающих на реализацию в магазин (наименование предприятия)»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

Глава 1 Обзор литературы

1.1 Состояние и перспективы развития рынка рыбных консервов России и г. Ростова-на-Дону

1.2 Химический состав и пищевая ценность натуральных рыбных консервов

1.3 Факторы, влияющие на качество натуральных рыбных консервов

1.3.1 Влияние основного и вспомогательного сырья на качество натуральных рыбных консервов

1.3.2 Влияние отдельных операций технологического процесса производства на качество натуральных рыбных консервов

1.4 Классификация и краткая характеристика ассортимента натуральных рыбных консервов

1.5 Идентификация натуральных рыбных консервов

Глава 2 Экспериментальная часть

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности предприятия и его материально-технической базы

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятия

2.1.2 Анализ приемки по количеству и качеству натуральных рыбных консервов в....

2.1.3 Закуп натуральных рыбных консервов, договорные отношения с поставщиками. Краткая характеристика поставщиков

2.2 Анализ ассортимента натуральных рыбных консервов, поступающих на реализацию и хранение в магазин. Расчет рациональности ассортимента.

2.3 Объекты и методы исследования, их характеристика

2.4 Результаты исследования качества натуральных рыбных консервов и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

26 Тема: «Товароведная характеристика и требования к качеству хлопчатобумажных тканей»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

27 Тема: «Товароведная характеристика и требования к качеству верхних трикотажных изделий»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

28 Тема: «Товароведная характеристика и требования к качеству швейных изделий»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

29 Тема: «Товароведная характеристика и оценка качества кожаной обуви»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

30 Тема: «Характеристика ассортимента, методы отделки и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

31 Тема: «Сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества стеклянных изделий»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

32 Тема: «Сравнительная характеристика современного ассортимента и показателей качества керамических изделий»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

33 Тема: «Характеристика ассортимента и требования к качеству парфюмерных товаров»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

34 Тема: «Характеристика ассортимента и требования к качеству туалетного мыла»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

35 Тема: «Характеристика современного ассортимента, показатели качества холодильников»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

36 Тема: «Характеристика современного ассортимента, показатели качества пылесосов»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

37 Тема: «Товароведная характеристика, показатели качества синтетических моющих средств»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

38 Тема: «Характеристика ассортимента и показателей качества средств по уходу за волосами и кожей головы»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

39 Тема: «Характеристика ассортимента и требования к качеству металлической посуды»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

40 Тема: «Характеристика ассортимента и показатели качества ювелирных изделий»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

41 Тема: «Характеристика методов декорирования изделий из стекла»**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

42 Тема: «Характеристика методов крепления кожаной обуви»**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

43 Тема: «Сравнительная характеристика стиральных машин СМ, СМР,СМП, СМА по устройству и показателям качества»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

44 Тема: «Характеристика методов декорирования керамических изделий»**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

1. Классификация и ассортимент продукции
2. Потребительские свойства
3. Факторы, формирующие потребительские свойства и качество товаров
 - 3.1. Сырье
 - 3.2. Технология производства
 - 3.3. Технологические дефекты
4. Факторы, сохраняющие качество товара
 - 4.1. Маркировка и упаковка товара
 - 4.2. Хранение и транспортировка
5. Оценка качества
 - 5.1. Органолептические показатели
 - 5.2. Физико-механические показатели
 - 5.3. показатели безопасности
6. Современный рынок товара
 - 6.1. Ассортимент
 - 6.2. Основные производители
 - 6.3. Насыщенность рынка данным товаром

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Приложение Д

Пример составления таблицы для анализа экономических показателей предприятия

Таблица Д.1 – Основные экономические показатели
хозяйственной деятельности (указать
название предприятия) за 2007 г.

Показатели	2007 г.		Темп роста, %	Отклон ение (+,-)
	1 полугод ие	2 полугод ие		
1	2	3	4	5
1 Товарооборот, тыс.руб.				
2 Валовой доход, тыс.руб.				
3 Уровень, % к обороту				
4 Издержки обращения, тыс. руб.				
5 Прибыль от реализации				
6 Уровень рентабельности, % к обороту				
7 Внереализационные доходы, тыс. руб.				
8 Внереализационные расходы, тыс.руб.				
9 Балансовая прибыль, тыс. руб.				
10 Налоги выплачиваемые из прибыли, тыс. руб.				
11 Чистая прибыль, тыс. руб.				
12 Численность работников, всего в том числе работников торгового зала				
13 Общая площадь магазина, кв.м. в том числе, торгового зала				
14 Товарооборот на одного работника, тыс. руб.				
15 Товарооборот на 1 кв.м. общей площади магазина, тыс. руб.				
16 Товарооборот на 1 кв.м. торговой площади, тыс. руб.				
17 Стоимость основных фондов, тыс. руб.				

Продолжение приложения Д

Таблица Д.2 – Основные экономические показатели хозяйственной деятельности (указать название предприятия) за период 2006-2007 г.

Показатели	2006 г.	2007 г.	Темп роста, %	Отклонение (+,-)
1	2	3	4	5
1 Товарооборот, тыс.руб.				
2 Валовой доход, тыс.руб.				
3 Уровень, % к обороту				
4 Издержки обращения, тыс. руб.				
5 Прибыль от реализации				
6 Уровень рентабельности, % к обороту				
7 Внереализационные доходы, тыс. руб.				
8 Внереализационные расходы, тыс.руб.				
9 Балансовая прибыль, тыс. руб.				
10 Налоги выплачиваемые из прибыли, тыс. руб.				
11 Чистая прибыль, тыс. руб.				
12 Численность работников, всего в том числе работников торгового зала				
13 Общая площадь магазина, кв.м. в том числе, торгового зала				
14 Товарооборот на одного работника, тыс. руб.				
15 Товарооборот на 1 кв.м. общей площади магазина, тыс. руб.				
16 Товарооборот на 1 кв.м. торговой площади, тыс. руб.				
17 Стоимость основных фондов, тыс. руб.				

П р и м е ч а н и е: таблица Д.1 составляется при наличии экономических показателей за 1 год, таблица Д.2 составляется при наличии показателей за 2 года

Приложение Е**Пример составления анкеты по изучению спроса****МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Ростовской области
«Ростовский технологический техникум сервиса»
(ГБОУ СПО РО РТТС)

Специальность «Товароведение и экспертиза качества потребительских
товаров»

АНКЕТА**по изучению спроса на хлебобулочные изделия**

- 1 Где Вы постоянно приобретаете хлеб и хлебобулочные изделия? (Поставьте галочку).
- ☐ По месту жительства
 - ☐ В районном городе
 - ☐ Собственная выпечка
- 2 Какое количество хлеба потребляете на 1 члена семьи, г.?
- ☐ 100 ☐ 200 ☐ 300 ☐ 400 ☐ 500 и более
- 3 Как Вы используете оставшийся хлеб?
- ☐ Использую в пищу в виде сухарей, гренок и т.д.
 - ☐ На корм скоту ☐ Выбрасываю ☐ Хлеб не остается
- 4 Какой ассортимент хлебобулочных изделий имеется в продаже?
- ☐ Только хлеб пшеничный и (или) ржаной
 - ☐ Хлеб и батоны ☐ Хлеб, батоны, булки, сдоба
- 5 Хлеб чьего производства Вы предпочитаете?
- ☐ Хлебозавода с традиционной технологией
 - ☐ Мелких предприятий с быстрыми технологиями хлебопечения
- 6 Как Вас удовлетворяет качество хлеба и хлебобулочных изделий?
- ☐ Всегда хорошее качество, свежий
 - ☐ Не всегда качественный, свежий
 - ☐ Плохое качество
- 7 Насколько удовлетворяется Ваш спрос на хлебобулочные изделия?
- | В общем объеме | В ассортименте |
|-------------------------------------|---|
| ☐ на 100 % | ☐ полностью |
| ☐ 70 – 90 % | ☐ частично |
| ☐ 50 – 69 % | ☐ не удовлетворяется |
| ☐ менее 50 % | |

БЛАГОДАРИМ ЗА ОТВЕТЫ