

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(Н И У « Б е л Г У »)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

Н.И. Мячикова

19.10.2017

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению курсового проекта
по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки _____

Авторы: доцент, к.т.н. Ю.А. Болтенко

должность, ученая степень, ученое звание, инициалы и фамилия

Одобрено и рекомендовано к утверждению на заседании кафедры
технологии продуктов питания

Протокол № 3 от 19.10.2017

Одобрены на заседании кафедры технологии продуктов питания
и сферы услуг, протокол №3 от 19.10.2017 г.

Болтенко Ю.А.

Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания всех форм обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЫПОЛНЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
2. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ И ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ	9
3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	11
4. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	14
ПРИЛОЖЕНИЕ	16

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие методические рекомендации предназначены для выполнения курсовой работы по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

Выполнение курсовой работы студентом способствует более глубокому усвоению им теоретического материала, развитию научного мышления, выработке умений работать с учебным материалом, научной и справочной литературой, нормативной документацией, четко и грамотно излагать свои мысли, выполнять эксперимент на фактическом материале, делать выводы.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЫПОЛНЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1.1. Цель и задачи курсовой работы

Курсовая работа – один из видов самостоятельной работы студентов под руководством преподавателя.

Целью курсовой работы является:

- закрепление, систематизация, расширение и углубление теоретических знаний в области классификации и кодировании товаров, теории и практики формирования, оптимизации и управления ассортиментом продовольственных и непродовольственных товаров, влияния различных факторов на формирование потребительской ценности товаров, сохранения качества товаров на этапах транспортирования, хранения и реализации; контроля и оценки уровня качества товаров, методологии изучения и прогнозирования требований потребителей к товарам, пищевой ценности продовольственных товаров, экспертизы товаров на внутреннем и международном товарном рынке и других вопросов;

- развитие приобретенных и формирование новых навыков практического применения знаний, важнейшим из которых являются: анализировать потребительские свойства товаров, составлять достоверную и необходимую информацию о способах хранения товаров, создания условий для поддержания уровня их качества на различных этапах жизненного цикла товаров;

- развитие навыков ведения самостоятельной работы студентами;

- выявление подготовленности студентов к деятельности в условиях современных рыночных отношений.

Выполнение и защита курсовой работы показывает степень овладения студентами знаний теоретических и практических основ товароведения продовольственных товаров.

Требования к учебно-методическому обеспечению

В период подготовки к выполнению курсовой работы студенту необходимо:

1. изучить настоящие методические указания;
2. изучить специальную литературу;

3. ознакомиться с публикациями в периодической печати, в том числе и с имеющимися в фондах библиотеки университета;

4. ознакомиться с фондом справочных материалов в фондах библиотеки.

1.2. Выбор темы курсовой работы

Тематика курсовых работ утверждается на заседании кафедры.

Выбор темы курсовой работы студенты осуществляют добровольно на основе предлагаемого им списка тем курсовых работ. Студенту предоставляется право уточнения темы курсовой работы вплоть до предложения своей темы.

Примерная тематика курсовых работ

1. . Анализ ассортимента, исследование качества вин, реализуемых в магазине «.....».

2. Анализ ассортимента, исследование качества кваса, реализуемого в магазине «.....».

3. Анализ ассортимента, исследование качества маргарина, реализуемого в магазине «.....».

4. Анализ ассортимента, исследование качества хлеба и хлебобулочных изделий, реализуемых в магазине «.....».

5. Товароведная характеристика различных видов меда.

6. Товароведная характеристика различных видов пастилы.

7. Товароведная характеристика различных видов шоколада.

8. Товароведная характеристика различных видов сыра.

9. Товароведная характеристика и экспертиза качества пшеничной муки.

10. Товароведная характеристика и экспертиза качества крупы.

11. Товароведная характеристика и экспертиза качества корнеплодов, реализуемого в розничной сети.

12. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбных консервов, реализуемого в розничной сети.

13. Товароведная характеристика и экспертиза качества питьевого молока, реализуемого в розничной сети.
14. Товароведная характеристика и экспертиза качества чая, реализуемого в розничной сети.
15. Товароведная характеристика и экспертиза качества какао, реализуемого в розничной сети.
16. Товароведная характеристика, ассортимент и оценка качества шоколада, реализуемого в магазине «.....».
17. Товароведная характеристика, ассортимент и оценка качества плавленого сыра, реализуемого в магазине «.....».
18. Товароведная характеристика, ассортимент и оценка качества натурального растворимого кофе, реализуемого в магазине «.....».

1.3. Изучение специальной литературы по теме

В соответствии с выбранной темой курсовой работы студент подбирает такие литературные источники, как законодательные акты, официальные документы, книги, статьи и т.д.

Написание курсовой работы предусматривает обязательное изучение действующих законодательных документов по вопросам, связанным с темой курсовой работы. Особое внимание необходимо обратить на изучение материалов по теме, опубликованных в периодических изданиях, размещенных на Internet сайтах.

Изучение литературы позволяет студенту овладеть теоретическими основами изучения вопросов темы и выявить степень их разработки, выяснить современное состояние вопросов, рассматриваемых в теме, четче определить направление и методику собственных исследований, составить план курсовой работы.

1.4. Составление плана

Пояснительная записка курсовой работы должна включать следующие разделы:

- содержание;
- введение;
- исследовательская часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

1.5. Сбор информации на предприятии

После изучения литературных источников, составления плана курсовой работы студент начинает собирать практические материалы на конкретном предприятии.

Собранный материал подлежит тщательной обработке, в процессе которой осуществляется его упорядочивание в соответствии с планом курсовой работы. В процессе обработки материала составляются таблицы, графики, проводится аналитическая обработка информации с целью ее дальнейшего обобщения.

1.6. Оформление курсовой работы

В пояснительной записке сжато и последовательно излагается содержание работы, приводятся необходимые расчеты. Пояснительная записка представляется руководителю работы для проверки, который решает вопрос о допуске его к защите.

Оформление титульного листа представлено в приложении А.

Курсовая работа сшивается в следующем порядке: титульный лист, содержание, введение, исследовательская часть, заключение, список использованной литературы, приложения и представляется на кафедру.

1.5. Защита курсовой работы

Студент защищает курсовую работу перед научным руководителем в присутствии других студентов. Защита состоит в коротком докладе (8-10 минут) студента по выполненной работе и в ответах на вопросы.

В результате защиты курсовая работа оценивается дифференцированной оценкой, при выставлении которой учитывается выполнение работы, качество доклада, полнота раскрытия темы, оформление пояснительной записки.

2. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ И ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ

2.1. Структура курсовой работы

Курсовая работа должна иметь следующее содержание:

- Титульный лист;
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Заключение;
- Список использованных источников;
- Приложения.

2.2. Характеристика разделов курсовой работы

Титульный лист работы является первой страницей курсовой работы. (ПРИЛОЖЕНИЕ А).

Содержание включает введение, наименование разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Введение должно содержать краткую характеристику современного состояния проблемы, решению которой посвящена работа; обоснование актуальности, новизны темы. Введение должно заканчиваться целью и задачами курсовой работы. Объем введения составляет 2-3 страницы.

Основная часть подразделяется на отдельные логически соподчиненные части: главы (разделы), параграфы, подпараграфы. Эти части должны иметь краткие,

но отражающие содержание заголовки. Количество глав строго не регламентируется и зависит от круга рассматриваемых вопросов темы.

Первая глава носит теоретический характер. В этой главе нужно рассмотреть классификацию, ассортимент, химический состав и пищевую ценность продукта. При этом целесообразно использовать справочные и обзорные таблицы, графики.

Вторая глава наиболее существенная. Она должна составлять не менее половины объема курсовой работы. В начале экспериментальной части следует указать название базы (магазина, предприятия и др.), на материалах которой будет выполняться работа, предложить последовательность проведения отдельных этапов экспертизы, а также указать применяемые методы со ссылкой на литературу.

В экспериментальной части курсовой работы студент должен отразить собственный взгляд на формирование рынка товаров, их качество, экологическое состояние продуктов питания – все это требует продолжительных наблюдений и проведения экспертизы. По согласованию с научным руководителем местом проведения экспертизы могут быть лаборатории кафедры, независимые аккредитованные лаборатории по качеству потребительских товаров или производственные и торговые предприятия.

Результаты экспертиз, контрольных проверок, а также сведения из контрольно-регистрационных журналов производственных и испытательных лабораторий обобщаются и обсуждаются. Рекомендуется обработать результаты исследований с применением методов математико-статистического анализа, с использованием Word, Excel. Анализ результатов исследований позволяет выявить основные тенденции и закономерности в изменении ассортимента и качества товаров.

Заключение является заключительной частью содержания курсовой работы и должны соответствовать материалу, изложенному в работе. Их необходимо писать в виде тезисов, кратко и четко сформулированных. Каждый вывод последовательно нумеруется в соответствии с основными вопросами, рассмотренными в работе.

Список использованных источников включает все печатные материалы, которыми пользовался студент при написании и выполнении курсовой работы. Список литературных источников приводится в следующем порядке: законы РФ, подзакон-

ные акты (указы Президента, кодексы), затем перечисляются учебники, книги, монографии, учебные пособия, брошюры, статьи – по фамилии авторов в порядке упоминания. Источники авторов – однофамильцев располагают по алфавиту их инициалов, а одного и того же автора – по алфавиту их названий или в хронологии их издания.

Каждому источнику в списке присваивается номер по порядку, на который дается ссылка в тексте, например: в байховом чае, содержится 8-18% танина [1]. Литературному источнику присваивается номер при первом упоминании о нем.

Приложения являются продолжением курсовой работы на последующих после списка использованных источников страницах. В приложения включают материал, который загромождал бы текст основной части. Это могут быть вспомогательные таблицы, графики, формы различных документов и т.д.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Техническое оформление курсовой работы должно соответствовать требованиям, предъявляемым к печатным работам: работа должна быть написана абсолютно грамотно в научном, орфографическом и стилистическом отношении. Рекомендуемый объем курсовой работы составляет, как правило, 30-40 страниц стандартного текста.

Страницы в курсовой работе должны быть пронумерованы и скреплены с помощью скоросшивателя. Курсовая работа выполняется на одной стороне листа бумаги формата А4 (297×210 мм) при соблюдении следующих условий:

- параметры страницы: левое поле – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 25 мм, нижнее – 20 мм;
- шрифт – Times New Roman;
- размер шрифта – 14;
- межстрочный интервал – 1,5;
- интервал между словами – 1 знак;
- абзацный отступ – 1,25;

- выравнивание текста – по ширине;
- цвет шрифта – черный;
- нумерация страниц – в правом верхнем углу, шрифт Times New Roman - кегль 14 (титульный лист является первой страницей, но не нумеруется);
- каждый новый раздел начинается с новой страницы;
- между названием раздела и текстом соблюдается пробел, ширина которого – одна пропущенная строка, размер шрифта 8 кегль.

В приложении прилагаются таблицы, рисунки (схемы, графики, диаграммы и т.д.).

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рис.» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах раздела.

Номер схем, графиков должен состоять из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенного точкой, например: Рис. 2.1 (первый рисунок второго раздела).

Номер рисунка с поясняющей подписью помещают ниже самого рисунка.

Если в работе приведена одна иллюстрация, то ее не нумеруют и слово «Рис.» не пишут.

Таблицы нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. В правом верхнем углу таблицы под соответствующим заголовком помещают надпись «Таблица» с указанием номера этой таблицы, состоящего из номера раздела и порядкового номера таблицы, например: «Таблица 1.1».

В тексте курсовой работы должны быть ссылки на все таблицы. Таблицу размещают после первого упоминания о ней в тексте таким образом, чтобы читать ее можно было без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Ссылка на таблицу по ходу текста выполняется так: в табл. 1.1 приводятся данные о, при повторной ссылке – см. табл. 1.1.

Примечание к таблице размещается непосредственно под ней.

Формулы должны быть вписаны в текст от руки тщательно и разборчиво или напечатаны на компьютере. Не разрешается одну часть формулы вписывать от руки, другую впечатывать.

Список использованных источников приводится в конце работы. Список содержит перечень источников, используемых при ее выполнении.

Материал в списке литературы рекомендуется располагать в алфавитном порядке, отдельно в русском и латинском алфавите. Библиографическое описание включает следующие элементы: заголовок описания – фамилия и инициалы автора или авторов; название, область выходных данных – место издания, издательство, дата издания, сведения об объеме издания.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием в правом верхнем углу слова «ПРИЛОЖЕНИЕ», напечатанного прописными буквами и имеющее содержательный заголовок.

Каждому приложению дается самостоятельный порядковый номер, на который при необходимости делается ссылки в тексте работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Федеральные законы и нормативные документы

1. ФЗ О защите прав потребителей /от 07.02.199 №2300-1 (ред. от 23.11.2009).
2. Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
3. ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов /от 02.01.2000 № 29-ФЗ.
4. ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения /от 30.03.1999 № 52-ФЗ.
5. Санитарные правила и нормы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003.
6. ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению [Текст]. – Введ. 2002–07–01. – М.: Госстандарт России, 2001. – 32 с.
7. СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]. – Введ. 2002–01–01.
8. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования [Текст]. – Введ. 2005–07–01. – М.: Стандартинформ, 2004. – 28 с.
9. Санитарные правила и нормы. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86: утв Минздравом СССР 20.06.1986.

Основная

1. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения : учебник для вузов [Текст] / М. А. Николаева. – М. : Норма, 2010. – 448 с.
2. Калачев С.Л. Товароведение товаров однородных групп и экспертизы :

учебник для бакалавров [Текст] / С.Л. Калачев. – М. : Изд-во Юрайт ; ИД Юрайт, 2013. – 463 с. – Серия : Бакалавр. Базовый курс.

3. Николаева, М. А. Товарная экспертиза : учеб. пособие [Текст] / М. А. Николаева. - М. : Деловая литература, 2011. – 320 с.

4. Драмшева, С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров : учебник [Текст] / С. Т. Драмшева. – М. : Дашков и К, 2014. – 188 с.

5. Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров : учебник [Текст] / Ф. А. Петрище. – 2-е изд., испр. - М. : Дашков и К°, 2011. – 508 с.

6. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. – М. : Дашков и К, 2014. – 112 с.

7. Шепелев, А. Ф., Печенежская, И. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская. – М. : ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д : МарТ, 2013. – 992 с. – (Товароведение и экспертиза).

Дополнительная

1. Дубцов, Г. Г. Товароведение пищевых продуктов : учебник [Текст] / Г. Г. Дубцов. - М.: Мастерство : Высш. шк., 2001. – 264 с. – (Среднее профессиональное образование).

2. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : учеб. пособие [Текст] / Е. А. Замедлина. – М. : РИОР, 2005. – 156 с.

3. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов [Текст] / В. М. Позняковский. – Новосибирск : Изд-во Новосибирского ун-та, 2001. – 526 с. – (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).

Приложение

Зарегистрировано
«__» _____ 201_ г.

подпись (расшифровка подписи)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(Н И У « Б е л Г У »)

ИНСТИТУТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ЕСТЕСТВЕННЫХ НАУК

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

**ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЕДА**

Курсовая работа
по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»
студента очной (очно-заочной, заочной) формы обучения
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
2 курса группы 0701521
Ивановой Марии Ивановны

Допущена к защите

«__» _____ 201_ г.

Подпись (расшифровка подписи)

Научный руководитель:

к.т.н., доцент

Петров Н. П.

Оценка

«__» _____ 201_ г.

Подпись (расшифровка подписи)