|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа**: Методические указания**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 **(п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1 из47** |
| **Экз. №** |

**РАССМОТРЕНО**

на заседании МК

Экономики и управления

Протокол № 1 от 30.08.2023 г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Черняева

**Методические указания**

**по выполнению курсовой работы**

**для студентов заочного отделения**

**специальности 38.02.05 Товароведение ни экспертиза качества потребительских товаров**

**Квалификация: Товаровед-эксперт**

ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы

**Ульяновск**

Методические указания по выполнению курсовой работы: Методические указания./ Авт. и сост.: Т.А. Бабина , Н.Ю. Микка– Ульяновск., 2022 г. – 48 с.

Методические указания по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014 г. N 835по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Утвержден на заседании методической комиссии отделения «Экономики и управления»

**Рецензенты:**

Управляющий группой магазинов АО « ГУЛЛИВЕР» Латыпова Н.Н

© ОГБПОУУТПиТ, 2023 г.

**СОДЕРЖАНИЕ:**

[1.ПОДБОР, ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ СОДЕРЖАНИЯ](#_Toc378698602)

ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ………………………………………….…5

[2.УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ](#_Toc378698603) 5

[3.УКАЗАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ](#_Toc378698604) 14

[4.ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ 227](#_Toc378698605)

[5.ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ РАБОТ](#_Toc378698606) 28

**6. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЛИТЕРАТУРНЫЕ ИСТОЧНИКИ………………..39**

**7. ПРИЛОЖЕНИЯ ……………………………………………………………….42**

### ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с учебной программой студенты выполняют курсовую работу по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

Курсовая работа является самостоятельной и творческой работой, которая способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, полученных во время обучения, практических умений, применения этих знаний при решении конкретных задач теоретического и практического плана. При выполнении курсовой работы необходимо широко использовать теоретические знания и материалы практической деятельности торговых организаций и предприятий.

Выполнение курсовых работ направлено на формирование профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

Работы, выполненные только на основе литературных источников, возвращаются студентам на доработку.

Курсовая работа является заключительным этапом освоенияМДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы. По содержанию курсовая работа должна носить практический характер.

# **ПОДБОР, ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ СОДЕРЖАНИЯ ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ**

Выполнение курсовой работы немыслимо без подбора, изучения и анализа литературных источников по выбранной теме.

Работу с литературными источниками нужно начинать с беглого просмотра и выделения важных для выполнения темы мест, которые затем следует изучить и кратко законспектировать. Дословное списывание из учебников или других источников не допускается.

Перечень необходимой для выполнения темы курсовой работы нормативной документации (НД) можно устанавливать по соответствующим указателям (ГОСТ, ОСТ и ТУ, СТП), а также документацию можно подобрать в лабораториях техникума, в торговых предприятиях, в местных центрах и лабораториях по стандартизации, метрологии и сертификации, городских и областных библиотеках.

# **УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Указания по выполнению курсовой работы в основном даны на примере тем, связанных с товароведными характеристиками различных групп товаров. Но указания полезно изучить также студентам, выполняющим курсовые работы по другим темам, так как многие темы содержат ряд общих вопросов, сделать выводы о порядке подготовки остальных тем.

Курсовая работа начинается с введения. Во введении студент обосновывает выбор темы и ставит цель курсовой работы. Для этого нужно остановиться на сложившейся в торговле конъюнктуре по рассматриваемой группе товаров, отметить тенденции спроса и имеющиеся трудности в его удовлетворении, а в связи с этим поставить задачи, которые требуются для их решения. Выяснение путей решений, возникших в торговле (или промышленности) проблем, связанных с реализацией (производством) изучаемой группы товаров и их качеством как раз и является целью курсовой работы каждого студента.

В литературном обзоре при изучении анализа состояния рынка конкретной группы товаров, прежде всего, обращают внимание на объемы продукции, выпускаемой отраслью за ряд лет, проблемы научно-технического развития, проблемы улучшения качества, развитие сырьевой базы отрасли, изменения в размещении ее предприятий.

Из требований к качеству товаров рассматриваются функциональные, эргономические (в том числе и гигиенические), эстетические, требования к надежности и другие. При этом студент, должен помнить, что изделия будут всегда отвечать всем требованиям лишь при наличии у них соответствующих потребительских свойств.

Анализ факторов, формирующих качество и конкурентоспособность товаров, нужно начинать с их перечисления, а затем и характеристики влияния каждого в отдельности (исходных материалов, конструирования, расходов на транспорт, ремонт, эксплуатацию и др.). О свойствах сырья и особенностях отдельных операций производства здесь можно говорить лишь с точки зрения их влияния на качество рассматриваемой группы товаров. Ответ нельзя подменять подробной характеристикой исходных материалов и технических операций производства.

Как известно, показателем качества является количественная характеристика свойства, учитываемая при оценке качества изделия.

В ответе на этот вопрос надо по действующим стандартам установить перечень показателей качества изучаемой группы товаров. Обратите внимание и выпишите в отдельные группы показатели безопасности потребления, учитываемые при обязательной сертификации продукции, и показатели, характеризующие конкурентоспособность продукции. Раскрыть сущность каждого показателя качества и его значение при оценке качества и экспертизе изделий, а затем рассказать о методике определения характеризуемого показателя. Таким образом, здесь будет идти речь не только о показателях качества, но и об измерительных, экспертных, органолептических и социологических методах их оценки, разработке программ для ЭВМ, проведении комплексной экспертизы, товарной, ассортиментной, документальной.

Методы лабораторных (измерительных) испытаний товаров изложены в действующих стандартах или технических условиях на соответствующие виды продукции. Не переписывая стандарты, надо кратко описать сущность каждого метода определения показателей качества.

Экспертные методы широко применяют для оценки художественно-эстетических показателей качества товаров.

Сортность (годность, исправность) товаров определяется органолептическим методом в соответствии с действующей нормативной документацией. Изучив НД (ГОСТ, ОСТ, СТП, ТУ и др. документы), необходимо указать принципы и системы сортировки данной группы товаров, дать классификацию и перечислить (в качестве примера) недопустимые и допустимые дефекты. Для тех товаров, которые на сорта не делятся (мебель, холодильники, радиоприемники), нужно рассмотреть порядок качественной приемки товаров в соответствии с действующими стандартами, инструкциями и положениями.

Общий объем литературной части курсовой работы не должен превышать 10-15 страниц.

Практическая часть курсовой работы начинается с объектов исследования. При этом необходимо дать стройную, логически последовательную классификацию группы товаров, рассматриваемых в курсовой работе (желательно в виде иерархической схемы). Следует иметь в виду, что в некоторых литературных источниках классификация ассортимента дается неполно, с нарушением признаков самой классификации, поэтому к изложению данного вопроса необходимо отнестись творчески, со всей серьезностью. Неправильно или неполно составленная классификация затрудняет дальнейшую характеристику ассортимента и анализ структуры ассортимента. Характеризуя конкретные образцы, указать для каждого из них наименование, вид исходного сырья, особенности конструкции и внешнего оформления, характер спроса, достоинства и недостатки и т.п. В соответствии с классификационными признаками дать общую характеристику ассортимента групп, подгрупп, типов, видов, разновидностей изделий, отметить отличительные особенности тех или иных ассортиментных позиций. Так, при рассмотрении кожаной обуви надо обязательно подчеркнуть особенности, модели и фасона каждого образца, их соответствие направлению моды, обратить внимание на применяемые материалы для верха и низа обуви; у швейных изделий - применяемые материалы, силуэты, покрой, размерные характеристики, причины повышения или понижения спроса. Многие часто повторяющиеся сведения о характеризуемых образцах товаров (конструктивных узлах фотоаппаратуры, параметрах радиоаппаратуры, технике - экономических показателях электробытовых машин и т.д.) можно представить в таблицах. Основные данные о рассматриваемых образцах можно получить путем их личного изучения в торговом предприятии (магазине, складе). Кроме того, в этом плане многое может дать сопроводительная документация (руководство или инструкция по эксплуатации), отраслевые журналы и экспресс - информация.

Ответы по объектам исследования рассматриваемой группы товаров иллюстрируются фотографиями, рисунками, а при возможности натуральными образцами исходных материалов (кожи, тканей, трикотажа, древесины, лаков, красок, и т.д.).

В процессе выполнения курсовой работы у студента часто возникает вопрос о количестве образцов, которые должны быть охарактеризованы в работе. В случаях, когда количество разновидностей товаров, поступающих в местное торговое предприятие, очень велико и нет возможности рассказать о каждом из них, необходимо остановиться на рассмотрении тех образцов, которые типичны для данной группы товаров или которые занимают наибольшую долю в поставках, или те, у которых наиболее выражены достоинства (недостатки) продукции. Полнее рассказать об ассортименте изделий, по ступающих в торговое предприятие, позволяет метод сравнения, при котором подробно разбираются лишь 8-10 образцов, а у остальных подчеркивается то общее или отличное, что есть у них по сравнению с ранее рассматриваемыми. В любом случае количество рассматриваемых образцов должно быть не менее 15-20 и они должны наиболее полно представлять ассортимент данной группы товаров в местном торговом предприятии (магазине, складе). Приведенные в этой части работы сведения о каждом образце в дальнейшем должны быть использованы при оценке потребительских свойств изделий. В заключении подчеркиваются особенности ассортимента характеризуемой товарной группы: разнообразие, достоинства и недостатки.

Известно, что под структурой ассортимента товаров понимают относительную долю (в %) их групп, подгрупп, видов, моделей в общем объеме изучаемой совокупности.

При изучении структуры ассортимента товаров любой группы число и характер классификационных признаков могут быть весьма разнообразными, что зависит от специфики товарной группы, по которой выполняется курсовая работа, сложности ассортимента товарной группы и др.

По тем же причинам и периоды, в пределах которых изучается структура ассортимента, могут быть разными.

В связи с тем, что классификационных признаков товаров может быть много, необходимо составлять несколько таблиц. Число и форма таблиц определяется студентами самостоятельно с учетом специфики товаров, по которым выполняется курсовая работа.

Необходимо, однако, помнить, что в каждой таблице представляется одна и та же товарная масса (одно и то же количество или товар на одну и ту же сумму, взятых за один и тот же период времени).

Обязательно следует учесть, что составление таблиц с использованием только относительных величин (%) считается неправильным. В таблицах должны быть приведены исходные данные о поступлении и реализации товаров за определенный период, а затем уже рассчитана и проставлена в соседней графе относительная величина (%).

После каждой таблицы следует дать подробный анализ данных, представленных в ней, указав, в какой степени сложившаяся структура ассортимента товаров соответствует потребительскому спросу. Сделать это легче, если студент при изучении структуры ассортимента имеет возможность сопоставить предложения (закупка товаров плюс их товарные запасы на начало изучаемого периода) с реализацией продукции. В этом случае можно судить не только о характере спроса на соответствующие группы изделий, но и предложить с учетом реализации и тенденций изменения спроса более рациональную структуру ассортимента товаров по изучаемым признакам на будущий период времени.

Анализ структуры ассортимента будет более обоснованным, если имеются данные по структуре покупательского спроса. При анализе рассматриваемого ассортимента одежды и обуви фактическая структура сопоставляется с предпочтительной.

Данные, необходимые для изучения структуры ассортимента, можно взять из инвентаризационных описей, счетов-фактур, договоров купли-продажи и других документов, которые имеются в бухгалтерии или у материально-ответственных лиц.

Изучение структуры ассортимента товаров должно заканчиваться выводами о степени соответствия товаров спросу потребителей и направлено на разработку обоснованных рекомендаций по формированию рациональной структуры ассортимента.

Анализ качества товаров, прежде всего, может быть проведен по результатам анализа актов о приемке по качеству за последние два-три года, анализа имеющихся сертификатов.

В любом торговом предприятии (магазине, складе, базе), где проводится систематический контроль качества продукции, имеются акты приемки товаров по качеству (акты о ненадлежащем качестве продукции), анализ содержания которых позволяет сделать выводы о фактическом качестве продукции отдельных поставщиков-изготовителей. Результаты анализа актов приемки товаров по качеству лучше всего свести в таблицу, где указать:

а) наименование изделия;

б) изготовителя;

в) номер и дату документа;

г) количество поступившего по счету товара рассматриваемой группы

(число товарных единиц или сумму каждой разновидности);

д) количество проверенного товара;

е) процент проверенного товара к поступлению;

ж) количество товара, переведенного в пониженный сорт или брак;

з) процент товара, переведенного в пониженный сорт или брак к проверенному количеству);

и) причины перевода в пониженный сорт или брак (дефекты, неисправности и т.д.)

Все данные из актов, сведенные в таблицу, позволяют более наглядно представить общую картину о качестве товаров разных производителей, допускаемых ими нарушениях технологии производства, наиболее характерных для каждого из дефектов (неисправностях) продукции и причинах их возникновения и т.д.

Личная приемка товаров по качеству (в составе комиссии) производится в соответствии с действующей нормативной документацией (стандартами и техническими условиями).

При оформлении результатов личной приемки товаров необходимо привести все фактические сведения о поступившей партии (номер и дату счета, наименование изготовителя, наименование товара, сорт и количество каждого вида изделий), перечислить все обнаруженные в изделиях дефекты, указать, где они допускаются (сделать ссылки на соответствующие параграфы или пункты стандартов) и в каком количестве изделий они обнаружены.

В заключении качественной приемки подводят ее итоги: указывается количество изделий, соответствующих установленному на предприятии сорту, переведенных в пониженный сорт или брак.

В процессе выполнения работы студент должен лично проверить качество продукции не менее трех поставщиков-изготовителей разными методами.

Процесс приемки товаров по качеству необходимо показать подробно на примере одной партии товаров (и на эту же партию составить акт разбраковки), а результаты приемки остальных партий товаров можно пред ставить в таблице, содержание которой примерно такое же, как и при анализе актов разбраковки за последние 2-3 года.

Анализ материалов личной приемки товаров по качеству позволяет выявить наиболее характерные дефекты (или неисправности) продукции от дельных изготовителей, степень нарушения технологии производства на предприятиях.

Лабораторные (измерительные) методы оценки потребительских свойств товаров позволяют установить численные значения основных (объективных) показателей и сравнить их с нормами стандартов или технических условий. При этом можно выявить нарушения в качестве сырья, производства, транспортирования и хранения изделий.

Средние значения используемых показателей качества устанавливаются после испытания необходимого количества образцов, число которых регламентируется соответствующей нормативной документацией.

Результаты лабораторных испытаний должны иметь математико-статистическую обработку.

Определение показателей качества лабораторным методом позволяет не только проверить соответствие продукции (товара) требованиям стандартов, но и установить определенные связи и закономерности. Например, при исследовании хлопчатобумажных тканей можно проследить влияние раз личных пропиток на такие свойства тканей, как несминаемость, воздухо - и паропроницаемость и др.

Кроме этого, необходимо провести оценку конкурентоспособности и рассмотреть вопросы ее прогнозирования, а в некоторых случаях следует использовать программы для ЭВМ по оценке конкурентоспособности, сформулировать пути ее повышения.

Для отдельных товаров при оценке качества возможно использование методов социологического исследования (метод наблюдения, опроса, почтовый, интервьюирования, экспертной оценки).

У некоторых технически сложных товаров (электронных бытовых) определить показатели качества лабораторными (измерительными) методами не всегда представляется возможным, поэтому для этих товаров (радиоаппаратура, холодильники, стиральные машины и т.д.) вместо лабораторных испытаний проводится анализ материалов гарантийной мастерской. Цель такого анализа выявить наиболее распространенные и характерные неисправности (недостатки, присущие продукции отдельных заводов). Примерные формы таблиц следует смотреть в приложении (таблица 2-9).

Для многих групп непродовольственных товаров конкретная номенклатура потребительских свойств не установлена. Здесь студент может проявить свою самостоятельность. Для выявления номенклатуры потребительских свойств можно произвести опрос экспертов, связанных с производством, реализацией и эксплуатацией товаров изучаемой группы. Выявив номенклатуру потребительских свойств изучаемой группы товаров, можно приступить к их комплексной оценке экспертным методом.

В работе также необходимо изучить материалы по соблюдению Законов РФ «О защите прав потребителей», о роли сертификации и стандартизации в обеспечении качества, безопасности и конкурентоспособности потребительских организовать и провести экспертную оценку в полном объеме очень сложно, поэтому студент в процессе работы берет на себя функцию рабочей группы и единственного эксперта комиссии. Результаты такой оценки могут быть субъективными, но в данном случае важны не только конечные результаты оценки, но и умение студента логически обосновывать эти результаты.

При наличии отраслевых методик по комплексной экспертизе качества можно воспользоваться этими документами для выполнения завершающего этапа работы-оценки потребительских свойств, но при этом всегда надо помнить, что в них часто предусматривается оценка лишь некоторых потребительских свойств.

Выводы должны быть вытекать из практической части работы, например, может быть сделан следующий вывод.

1. Анализ структуры ассортимента мебели в магазине «Уют» г. Орла показал, что структура ассортимента мебели в этом магазине покупательский спрос удовлетворяет не полностью. Так, недостаточна доля (указать конкретно) кухонной мебели и таких видов изделий, как тумбы для постельных принадлежностей (указать конкретно) и подставки под телевизор (указать конкретно).

2. Столы обеденные раскладные производства Орловской экспериментальной фабрики не пользуются покупательским спросом, так как имеют следующие недостатки (указать конкретно).

На основании выводов студент должен сформулировать конкретные, деловые рекомендации, направленные, прежде всего, в адрес коммерческого предприятия, а затем других предприятий и организаций.

# **УКАЗАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Текст курсовой работы излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4 (210 297). Текст выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера через полтора интервала. Шрифт Times New Roman. Цвет шрифта чёрный, высота букв, цифр и других знаков - не менее 2,2 мм (кегль не менее 14). Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. По всем сторонам листа оставляют поля от края листа. Размеры: левого поля - 30 мм; правого поля - 10 мм; верхнего поля - 20 мм; нижнего поля - 20 мм.

Страницы в курсовой работе нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без знака №, безслова страница (стр., с.) и знаков препинания.

Титульный лист не нумерует, но включают в общую нумерацию работы.

Нумерация разделов, подразделов, пунктов, рисунков, таблиц, формул, приложений осуществляется арабскими цифрами без знака №.Текст основной части курсовой работы делят на разделы, подразделы, пункты и подпункты.

Заголовки структурных частей студенческих работ "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", "СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ", "ПРИЛОЖЕНИЯ","РЕЦЕНЗИЯ", "ОТЗЫВ" и заголовки разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце, печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Заголовки подразделов и пунктов печатают строчными буквами (первая - прописная) с абзаца и без точки в конце. Заголовок не должен состоять из нескольких предложений. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Расстояние между заголовками и текстом при выполнении работы печатным способом - 3-4 межстрочных интервала (межстрочный интервал равен 4,25 мм), расстояние между заголовками раздела и подраздела - 2 межстрочных интервала.

Каждую структурную часть курсовой работы и заголовки разделов основной части необходимо начинать с новой страницы.

Разделы нумеруют по порядку в пределах всего текста, например: 1, 2, 3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого раздела и подраздела. Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой, например: 1.1, 1.2 или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой, например: 1.1.1.1, 1.1.1.2 и т.д.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или подпункт, то нумеровать пункт (подпункт) не следует.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте работы ставится точка (в отличие от стандарта).

*Оформление таблиц*

В текстовом документе таблица является методом унифицированного текста, и такой текст, представленный в виде таблицы, обладает большой информационной емкостью, наглядностью, позволяет строго классифицировать, кодировать информацию, легко суммировать аналогичные данные.

Таблицу помещают под текстом, в котором впервые дана на нее ссылка. Слово "Таблица" и ее номер размещают слева в одной строчке с названием таблицы. Нумеруют таблицы арабскими цифрами в пределах раздела. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, например: Таблица 1.3. (третья таблица первого раздела). Если в работе одна таблица, ее не нумеруют. На все таблицы в тексте должны быть приведены ссылки, при этом следует писать слово "Таблица" с указанием ее номера, например: в соответствии с таблицей 1.3.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописной буквы, 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 ставятся. Заголовки и подзаголовки таблиц точки не ставятся. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе. Графу "Номер по порядку" (№ п/п) в таблицу включать не допускается.

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.

При делении таблицы на части и переносе их на другую страницу допускается головку или боковик таблицы заменять соответственно номерами граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы. Слово "Таблица" указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут "Продолжение таблицы" или "Окончание таблицы" с указанием номера таблицы.

Располагают таблицы на странице обычно вертикаль, но помещенные на отдельной странице таблицы могут быть расположены горизонтально, причем головка таблицы должна размещаться в левой части страницы. Как правило, таблицы слева, справа и снизу ограничивают линиями.

Для сокращения текста заголовков и подзаголовков граф отдельные понятия заменяют буквенными обозначениями, установленные стандартами, или другими обозначениями, если они пояснены в тексте или приведены на иллюстрациях, например: L - длина.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире). Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к одному показателю.

Выводы к таблице (подтабличные примечания) размещают непосредственно под таблицей в виде:

а) общего примечания;

б) сноски;

в) отдельной графы или табличной строки с заголовком.

Таблица 2.1 Ассортимент и объем выпуска основных видов продукции по АО «Диком» за 2022 год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование товара** | **Ед. измер.** | **Объем выпускаемой продукции за 2019 год** | |
| **кол-во** | **уд. вес, %** |
| 1. Мясо с субпродуктами | т | 14620 | 39,3 |
| 2. Колбасные изделия | т | 14875 | 39,9 |
| 3. Полуфабрикаты | т | 1879 | 5,0 |
| 4. Консервы | туб | 3265 | 8,8 |
| 5. Жир пищевой | т | 654 | 1,8 |
| 6. Сухие корма | т | 1853 | 4,9 |
| 7. Жир технический | т | 97 | 0,3 |
| ИТОГО |  | 37243 | 100 |

Таблица 2.2 Оценка потребительских свойств, исследуемых образцов тканей для установления их уровня качества

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателей | Максимальная оценка (баллы) | Фактическая оценка (баллы) образцов | | |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Эргономические | 15 | 13 | 15 | 14 |
| 1.1. Гигроскопичность | 5 | 3 | 5 | 5 |
| 1.2. Воздухопроницаемость | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 1.3. Безвредность | 5 | 5 | 5 | 4 |
| 2. Надежность | 10 | 10 | 3 | 10 |
| 2.1. Долговечность | 3 | 3 | 1 | 3 |
| 2.2. Формоустойчивость | 4 | 4 | 1 | 4 |
| 2.3. Сохраняемость | 3 | 3 | 1 | 3 |
| 3. Эстетические | 15 | 15 | 10 | 13 |
| 3.1. Соответствие художественно-колористического оформления направлению моды | 8 | 8 | 5 | 8 |
| 3.2. Соответствие фактуры направлению моды | 7 | 7 | 5 | 5 |
| ИТОГО | 40 | 38 | 28 | 37 |

Таблица 2.3Шкала градаций оценок уровня качества исследуемых образцов

|  |  |
| --- | --- |
| Уровень качества | Оценка, соответствующая уровню качества (баллы) |
| Низкий «плохое качество» | > 29 |
| Средний «удовлетворительное качество» | 30-33 |
| Высокий «хорошее качество» | 34-36 |
| Очень высокий «отличное качество» | 37-40 |

Таблица 2.4Органолептические показатели качества вина «Кагор», реализуемого АО «Гулливер»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателей | Характеристика образцов отдельных партий | | |
| 04.04.21 г. | 05.06.21 г. | 08.10.21г. |
| 1. Прозрачность | чистое, с блеском, искристое | чистое с блеском | чистое с блеском |
| 2. Гнет | соотв. типу, сорту, возрасту вина | соотв. типу, сорту, возрасту вина | соотв. типу, сорту, возрасту вина |
| 3. Вкус | гармоничный, тонкий вкус, соотв. типу, возрасту | гармоничный, тонкий | гармоничный, тонкий |
| 4. Букет | очень тонкий, развитый | очень тонкий, хорошо развитый | тонкий |

Таблица 2.5Физико-химические показатели качества вареных колбас

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателей | Опытные образцы колбас | | Требования ГОСТа для колбас | |
|  | докторская | шпикачки | докторская | шпикачки |
| Массовая доля влаги, %, не более | 65,0 | 54,9 | 65,0 | 55,0 |
| Массовая доля соли, %, не более | 2,2 | 2,4 | 2,2 | 2,2 |
| Массовая доля нитрита, %, не более | 0,0020 | 0,0012 | 0,005 | 0,005 |

Таблица 2.6 Анализ маркировки *(продукта)*

(на соответствие ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»)

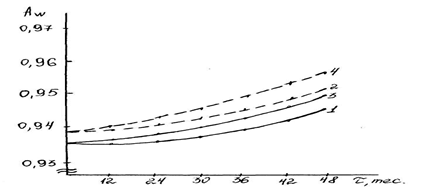
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Данные маркировки в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 | Наличие обязательных данных маркировки | | |
| Продукт 1 | Продукт 2 | Продукт 3 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*Оформление иллюстраций*

В текстовом документе для наглядности, доходчивости и уменьшения физического объема сплошного текста следует использовать таблицы и иллюстрации (схемы, диаграммы, графики, чертежи, карты, фотографии, алгоритмы, компьютерные распечатки и т.п.).

Иллюстрации в работах следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации обозначают словом "Рисунок" и нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. Номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенных точкой, например: Рисунок 1.3. (третий рисунок первого раздела).



- банки из белой жести горячего лужения (вариант I)

------банки из лакированного алюминия (вариант II)

1,2 – регулируемый режим 3,4 – нерегулируемый режим

Рисунок 2.1 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 работе 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.2.1

При ссылках на иллюстрации в тексте следует писать «… в соответствии с рисунком 2.1» при сквозной нумерации.

На ранее упомянутые в тексте иллюстрации ссылки дают с сокращением слова «смотри»: «(см. рисунок 2.1)».

Оформление диаграмм, изображающих функциональную зависимость двух или более переменных. 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.

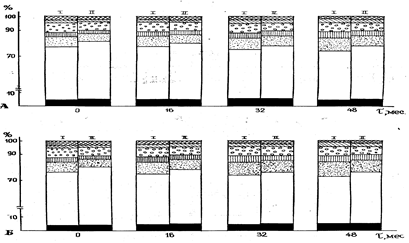
Диаграммы эффективны в тех случаях, когда их точность не является основной задачей, а необходимо путем глазомерной оценки быстро определить превосходство одного процесса или явления над другими. Например, диаграммы изменения группового состава липидов паштета «Мясного» при хранении (рисунок 2), или диаграммы,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

В процессе изложения материала студент обязан делать ссылки на литературные источники, из которых взяты соответствующие сведения, указывая в квадратных скобках номер того источника, под которым он находится в списке литературы. Заканчивается работа списком использованных источником, перечнем приложений, датой окончания работы и личной подписью студента. Все физические (в том числе и механические) показатели необходимо обозначать в системе СИ или одновременно в ранее существующих единицах и в системе СИ.

Заключение по работе должно быть реальным в пределах тех возможностей, которые есть у промышленности и торговли, и направленными на совершенствование и оптимизацию ассортимента, повышение качества товаров, разработку более совершенных методик по оценке качества товаров или нормативной документации, разработку мероприятий по предупреждению возникновения дефектов, порчи товаров.



|  |  |
| --- | --- |
|  | - фосфолипиды  - моноацилглицериды  -стерины  - диацилглицериды |
|  | - свободные жирные кислоты  - триацилглицериды   * эфиры стеринов +   + углеводороды |

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

II - в банках из лакированного алюминия (вариант II)

А - регулируемый режим Б - нерегулируемый режим

Рисунок 2.2 Изменения группового состава липидов паштета «Мясного» в процессе хранения



Рисунок 2.3Динамика производства товаров, их структуру

|  |
| --- |
| Рисунок 2.4 Основные факторы, влияющие на выбор макаронных изделий, % |

Рисунок 2.5 Страны – производители макаронных изделий, %

*Перечисления и примечания*

Перечисления при необходимости могут быть приведены внутри пунктов или подпунктов. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис или при необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений - строчную букву (арабскую цифру), после которой ставится скобка.

Например:  
Заключение содержит:  
- краткие выводы;  
- оценку решений;  
- разработку рекомендаций.

*Оформление формул и уравнений*

В курсовых работах формулы следует нумеровать в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например,: (4.2).

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы и уравнения необходимо оставлять не менее одной свободной строки. В качестве символов физических величин в формуле следует применять обозначения, установленные соответствующими нормативными документами. Пояснение символов и числовых коэффициентов, если они не пояснены ранее, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова "где" (без двоеточия).

Например: коэффициент теплопроводности материала определяется по формуле:



где λ – коэффициент теплопроводности, ккал/м2ч**·**град;

Q – количество тепла, прошедшего через слой материала, ккал;

σ – толщина слоя материала, м;

S – площадь образца, м2;

T – время, ч;

t1-t2 – разность температур обеих поверхностей слоя, град.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяют запятой.

Порядок изложения математических уравнений такой же, как и формул.

*Сокращения в курсовой работе*

В курсовых работах - допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: с. - страница; г. - год; гг. - годы; мин. - минимальный; макс. - максимальный; абс. - абсолютный; отн. - относительный; т.е. - то есть; т.д. 0 так далее; т.п. - тому подобное; др. - другие; пр. - прочее; см. - смотри; номин. - номинальный; наим. - наименьший; наиб. - наибольший; млн - миллион; млрд - миллиард; тыс. - тысяча; канд. - кандидат; доц. - доцент; проф. - профессор; д-р - доктор; экз. - экземпляр; прим. - примечание; п. - пункт; разд. - раздел; сб. - сборник; вып. - выпуск; изд. - издание; б.г. - без года; сост. - составитель; Мн. - Минск, Спб. - Санкт-Петербург.

Принятые в студенческих работах малораспространенные сокращения, условные обозначения, символы, единицы и специфические термины, повторяющиеся в работах более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня (списка).

Перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов следует выделить как самостоятельный структурный элемент студенческой работы и поместить его после структурного элемента "Содержание".

Текст перечня располагают столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, условные обозначения, символы, единицы и термины, справа - их детальную расшифровку.

*Оформление библиографического списка*

  В курсовых работах использованные источники следует располагать в порядке появления ссылок в тексте работы или алфавитном порядке фамилий первых авторов (заглавий).

*Оформление приложений и их использование*

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах. Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием вверху посередине страницы слова "ПРИЛОЖЕНИЕ" (прописными буквами) и его номера, под которым приводят заголовок, записываемый симметрично тексту с прописной буквы.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, за исключением справочного приложения "Библиография", которое располагают последним.

Номер приложения обозначают арабскими цифрами, например: "ПРИЛОЖЕНИЕ 1" и т.д.

При оформлении приложений отдельной частью на титульном листе под названием работы печатают прописными буквами слово "ПРИЛОЖЕНИЯ".

*Оформление титульного листа*

Титульный лист является первой страницей дипломной работы, не нумеруется и заполняется по определенной форме (приложение 1).

*Оформление содержания.*

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименования) с указанием номера страницы, на которой размещается начало раздела (подраздела, пункта). Это фактически развернутый план курсовой работы (приложение 2).

*Оформление списка использованных источников.*

Список использованных источников должен содержать перечень фактических источников, используемых при выполнении работы, которые следует располагать в порядке появления ссылок на них в тексте или по алфавиту.

Образец оформления списка использованных источников в (приложении 4).

# **ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

После получения положительного отзыва на свою работу студент готовится к ее защите. Защита курсовой работы осуществляется перед комиссией из двух преподавателей техникума. В процессе подготовки к защите студент готовит доклад (реферат) на 5-7 минут. В докладе должно быть раскрыто содержание курсовой работы, обращено основное внимание на практическую часть работы, раскрыты основные положения, позволившие сделать выводы и рекомендации.

Распределение времени в докладе примерно следующее:

• состояние рынка той или иной группы товаров. Социальное, экономическое значение увеличения производства и улучшения качества товаров данной группы -2 минуты;

• основные проблемы, связанные с производством и реализацией товаров данной группы, постановка цели курсовой работы - 1 минута;

• содержание практической и экспериментальной части работы - 3 минут;

• выводы и рекомендации - 1-2 минуты.

Часть доклада, где изложена экспериментальная сторона курсовой работы, должна раскрыть личное участие студента в постановке проблемы и ее решении, в обобщении и анализе фактов и результатов.

При окончательной оценке курсовой работы каждого студента учитывается:

• содержание и правильность оформления самой работы;

• содержание доклада и обоснованность заключения;

• правильность ответов студента на вопросы членов комиссии.

1. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Критерии оценки ожидаемых результатов - важнейший и обязательный компонент курсовой работы. Кри­терии непосредственно связаны с целью и задачами исследо­вания и должны задаваться до начала написания работы.

**Критерии оценки курсовой работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Содержание** | **Количество**  **баллов** |
|  | ***Оформление курсовой работы*** |  |
| **1.** | Оформление приложений (титульного листа, заявления, задания, оглавления, списка использованной литературы) | **0-3** |
| **2.** | Объем от (20-25 листов машинописного текста) | **0-3** |
| **3.** | Расположение текста на странице (поле левое -30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм), оформление и наличие таблиц, рисунков, схем, графиков, сносок, ссылок, нумерации страниц | **0-3** |
|  | ***Содержание курсовой работы*** |  |
| **4.** | Обоснование актуальности:  - в достаточной мере;  - относительное;  - поверхностное. | **0-3** |
| **5.** | Правильность определения основных характеристик исследования (проблема, объект и предмет исследования, цели, задачи исследования, гипотеза) | **0-3** |
| **6.** | Содержательность обзора теоретических источников:  - методический аспект;  - современность исследования;  - выделение ключевых понятий. | **0-3** |
| **7.** | Содержательность аналитической части курсовой работы:  - практическая направленность;  - характеристика современного предприятия;  - оформление результатов анализа. | **0-3** |
| **8.** | Содержательность исследовательской части курсовой работы:  - практическая направленность;  - прогноз тенденций развития предприятий по вопросам изучаемой темы;  - оформление результатов анализа. | **0-3** |
| **9.** | Аргументированность выводов и заключений.  Разработка предложений по решению исследованной проблемы | **0-3** |
|  | ***Защита курсовой работы*** |  |
| **10.** | Качество доклада: полнота представленной работы, убедительность, убежденность.  Объем и глубина знаний по теме, эрудиция, межпредметные связи.  Культура речи, манера, использование наглядных средств, импровизация.  Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, дружелюбие | **0-3** |

***Суммарная оценка работы и защиты:***

***Отлично «5» - 27 - 30 баллов***

***Хорошо «4» - 21 – 26 баллов***

***Удовлетворительно «3» - 20 баллов***

# **ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ РАБОТ**

|  |
| --- |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества молоко и продуктов из молока, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества мороженого, реализуемого в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества молочных консервов, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества молочных продуктов для детского питания реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества кисломолочных продуктов, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества сырных продуктов, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества мясных товаров реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества колбасных изделий, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества мясных консервов, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества птицы и продуктов из мяса птицы, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества рыбы и продуктов из рыбы, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества рыбных консервов, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества морепродуктов, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества масложировой продукции, реализуемой в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества хлебобулочных изделий, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества, сахарных кондитерских изделий, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества мучных кондитерских изделий, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества бакалейных товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества крупяных и бобовых изделий, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества макаронных изделий, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества вкусовых товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества безалкогольных напитков, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества алкогольных напитков, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества плодоовощной продукции, реализуемой в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества текстильных товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества швейной одежды, реализуемой в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества головных уборов, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества трикотажной одежды, реализуемой в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества чулочно-носочных изделий, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества меховых изделий, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества обувных товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества ковровых изделий, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества галантерейных товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества ювелирных изделий, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества парфюмерных товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества косметических товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества школьно-письменных и канцелярских товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества вычислительной техники, компьютеров бытовых, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества мотовелотоваров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества автомобилей, деталей и принадлежностей для автомобиля, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества товаров для физической культуры, спорта и туризма, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества телерадиотоваров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества носителей аудио- и видеоинформации, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества музыкальных товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества игрушек, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества пиротехнических изделий бытового назначения, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества фотокинотоваров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества средств связи, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества художественных товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества хозяйственных товаров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества товаров бытовой химии, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества строительных материалов, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества мебели, реализуемой в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества электротоваров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества биотоваров, реализуемых в торговом предприятии |
| 1. Организация и проведение экспертизы качества нефтепродуктов, реализуемых в торговом предприятии |

1. **ПЛАНЫ КУРСОВЫХ РАБОТ**

**Тема: «Организация и проведение экспертизы качества молоко и продуктов из молока, реализуемых в АО «Гулливер»**

**ВВЕДЕНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ**

1.1 Современное состояние производства молоко и продуктов из молока в России и за Рубежом

1.2 Факторы, формирующие качество молоко и продуктов из молока.

1.3 Номенклатура показателей пищевой ценности молока и продуктов из молока.

1.4Анализ нормативной документации, регламентирующей качество молока и продуктов, произведенных из молока.

**РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

2.1 Организационно-экономическая характеристика супермаркета АО «ГУЛЛИВЕР»

2.2 Экспертиза потребительских свойств молоко и продуктов из молока органолептическим методом.

2.3 Экспертиза потребительских свойств молоко и продуктов из молока измерительным методом.

2.4 Экспертиза потребительских свойств молоко и продуктов из молока социологическим методом.

2.5 Документальная экспертиза, сопровождающая приемку молоко и продуктов из молока по качеству.

2.5 Оценка конкурентоспособности молоко и продуктов из молока, реализуемых в АО «ГУЛЛИВЕР».

2.6 Разработка мероприятий и методов по совершенствованию контроля качества молоко и продуктов из молока, реализуемых в АО «Гулливер».

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Тема: «Организация и проведение экспертизы качества товаров бытовой химии, реализуемых в ООО «Рубль Бум»**

**ВВЕДЕНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ**

1.1 Современное состояние производства товаров бытовой химии в России и за Рубежом

1.2 Факторы, формирующие качество товаров бытовой химии.

1.3 Номенклатура потребительских свойств товаров бытовой химии.

1.4 Анализ нормативной документации, регламентирующей качество товаров бытовой химии.

**РАЗДЕЛ 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

2.1 Организационно-экономическая характеристика супермаркета ООО «Рубль Бум».

2.2 Экспертиза потребительских свойств товаров бытовой химии органолептическим методом.

2.3 Экспертиза потребительских свойств товаров бытовой химии измерительным методом.

2.4 Экспертиза потребительских свойств товаров бытовой химии социологическим методом.

2.5 Документальная экспертиза, сопровождающая приемку товаров бытовой химии по качеству.

2.5 Оценка конкурентоспособности товаров бытовой химии, реализуемых в ООО «Рубль Бум».

2.6 Разработка мероприятий и методов по совершенствованию контроля качества товаров бытовой химии, реализуемых в ООО «Рубль Бум».

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

## **РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ ЛИТЕРАТУРЫ**

***Основные законы и нормативные документы (НД)***

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020) «О защите прав потребителей».

# 2. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 28.11.2018) "О техническом регулировании".

3.Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19. 01.1998 г. № 55 (в ред. от 01.02.2005 № 49) с изменениями.

5.Номенклатура продукции и услуг (работ), в отношении которых законодательными актами Российской Федерации предусмотрена их обязательная сертификация: Утв. Постановлением Госстандарта России от 30.07.2002 № 64 (с изм. и доп.).

6.Номенклатура продукции, соответствие которой  может быть подтверждено декларацией о соответствии: Утв. Постановлением Госстандарта России от 30.07.2002 № 64 (с изм. и доп.).

7.Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе: Утв. Приказом Минздрава России от 15.08.2001 № 325. (с изм. и доп.).

8.СанПиН 1.2.681-97. Гигиенические требования к производству и безопасность парфюмерно-косметической продукции.

9.Директива Совета ЕС «О сертификации косметической продукции». 90/121/ЕЭС.

***Учебная и научная литература (литература актуализирована, протокол №1 от 30.08.2022г.)***

1. Антонова, С.В. Английский язык для направления подготовки "Товароведение": Учебное пособие / С.В. Антонова. - СПб.: Лань, 2014. - 192 c.

2. Березина, В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум / В.В. Березина. - М.: Дашков и К, 2015. - 200 c.

3. Бурова, М. ВПС: Товароведение непродовольственных товаров: Конспект лекций / М. Бурова. - М.: Приор, 2015. - 128 c.

4. Васильева, Н.О. Товароведение бытовых электротехнических товаров: Учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений / Н.О. Васильева. - М.: ИЦ Академия, 2014. - 336 c.

5. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 c.

6. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Словарь-справочник / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 264 c.

7. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие для бакалавров / С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 500 c.

8. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: Учебно-практическое пособие для бакалавров / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова и др. - М.: Дашков и К, 2015. - 500 c.

9. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 c.

10. Герасименко, А.А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров / А.А. Герасименко, В.Т. Федин. - М.: КноРус, 2013. - 304 c.

11. Герасимчик, Г.А. Товароведение. Товары для туризма: Учебно-методическое пособие / Г.А. Герасимчик. - Мн.: ФУАинформ, 2012. - 416 c.

12. Голубева, Л.В. Английский язык для направления подготовки «Товароведение»: Учебное пособие / Л.В. Голубева. - СПб.: Лань, 2014. - 192 c.

13. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 c.

14. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 256 c.

15. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья / З.Х. Давлетов. - СПб.: Лань, 2015. - 400 c.

16. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 174 c.

17. Демакова, Е.А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров: Учебное пособие / Е.А. Демакова. - М.: КноРус, 2012. - 302 c.

18. Дзахмишева, И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Балаева. - М.: Дашков и К, 2015. - 344 c.

19. Дзахмишева, И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, М.В. Блиева, Р.М. Алагирова, С.И. Балаева. - М.: Дашков и К, 2019. - 346 c.

20. Дзахмишева, И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Балаева и др. - М.: Дашков и К, 2019. - 346 c.

21. Дремова, Н.Б. Медицинское и фармацевтическое товароведение / Н.Б. Дремова. - Ереван: МИА, 2019. - 608 c.

22. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2022. - 336 c.

23. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2023. - 336 c.

24. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др. - М.: Дашков и К, 2022. - 374 c.

25. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Л.Г. Елисеева. - М.: Дашков и К, 2021. - 376 c.

26. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М.: Дашков и К, 2021. - 376 c.

27. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 c.

28. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др. - М.: Дашков и К, 2014. - 376 c.

29. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плод ов и овощей / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова. - М.: Дашков и К, 2022. - 376 c.

30. Ермилова, И.А. Товароведение текстильных товаров / И.А. Ермилова. - СПб.: Гиорд, 2021. - 416 c.

31 Жебелева, И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы: Учебное пособие / В.И. Криштафович, И.А. Жебелева, В.И. Заикина; Под ред. В.И. Криштафовича. - М.: Дашков и К, 2022. - 184 c.

32.Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений / Е.А. Земедлина. - М.: ИЦ РИОР, 2013. - 156 c.

33.Ильина, М.Г. Товароведение непродовольственных товаров: Практикум: Учебное пособие для нач. проф. образования / М.Г. Ильина. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 192 c.

34.Казанцева, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров / Н.С. Казанцева. - М.: Дашков и К, 2007. - 400 c.

35.Калачев, С.Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования: Учебник / С.Л. Калачев. - М.: Дашков и К, 2021. - 312 c.

36. Калачев, С.Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования: Учебник / С.Л. Калачев. - М.: Дашков и К, 2020. - 312 c.

37. Калачев, С.Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования: Учебник / С.Л. Калачев. - М.: Дашков и К, 2021. - 312 c.

39. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2022. - 328 c.

40. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина и др. - М.: Дашков и К, 2022. - 328 c.

41. Киладзе, А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья: Учебное пособие / А.Б. Киладзе.. - СПб.: Просп. Науки, 2021. - 184 c.

42. Киладзе, А.Б. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / А.Б. Киладзе. - СПб.: Проспект Науки, 2022. - 184 c.

43. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2022. - 400 c.

44. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2014. - 400 c.

45. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 236 c.

46. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 416 c.

47. Косолапова, Н.В. Товароведение текстильных, обувных, меховых и галантерейных товаров: Учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова. - М.: ИЦ Академия, 2019. - 80 c.

48. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие / Н.Р. Куликова. - М.: Дашков и К, 2019. - 168 c.

49. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 304 c.

50. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко и др. - М.: Дашков и К, 2015. - 660 c.

51. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация (учебник) / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко и др. - М.: Дашков и К, 2009. - 668 c.

52. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко и др. - М.: Дашков и К, 2011. - 668 c.

53. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко.. - М.: Дашков и К, 2013. - 660 c.

54. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования / З.П. Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 336 c.

55. Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / Н.С. Моисеенко. - Рн/Д: Феникс, 2010. - 379 c.

Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безапасность: Учебное пособие / О.К. Мотовилов и др. - СПб.: Лань, 2017. - 320 c.

Несмелов, Н.М. Товароведение и экспертиза текстильных товаров: Учебное пособие / В.В. Садовский, Н.М. Несмелов; Под ред. В.В. Садовский. - Мн.: БГЭУ, 2012. - 523 c.

Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Л.П. Нилова. - СПб.: Гиорд, 2005. - 416 c.

Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 448 c.

Орленко, Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: Учебное пособие / Л.В. Орленко. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 272 c.

Петрище, Ф.А. Товароведение строительных товаров: Учебное пособие / Ф.А. Петрище, М.А. Черная. - М.: ИД ФОРУМ, ИНФРА-М, 2011. - 208 c.

Петрушко, И.М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие / И.М. Петрушко. - СПб.: Лань, 2017. - 320 c.

Репников, Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие / Б.Т. Репников. - М.: Дашков и К, 2013. - 220 c.

Родина, Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова; Под ред. Л.Г. Елисеева. - М.: Дашков и К, 2013. - 930 c.

Сероштан, М.В. Коммерческое товароведение: Учебник / В.И. Теплов, М.В. Сероштан, В.А. Панасенко, В.Е. Боряев . - М.: Дашков и К, 2013. - 696 c.

Скопичев, В.Г. Товароведение продовольственных товаров (практикум): Учебное пособие / В.Г. Скопичев, И.О. Боголюбова. - СПб.: Лань, 2014. - 240 c.

Славнова, Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров: Учебное пособие для бакалавров / Т.П. Славнова. - М.: Дашков и К, 2013. - 168 c.

Славнова, Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров: Учебное пособие / Т.П. Славнова. - М.: Дашков и К, 2015. - 168 c.

Славнова, Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров: Учебное пособие для бакалавров / Т.П. Славнова, С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 168 c.

Славнова, Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров: Учебное пособие для бакалавров / Т.П. Славнова, С.А. Вилкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 168 c.

Смирнов, А.В. Товароведение мяса. Уч пос. для вузов. / А.В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 232. - 2012 c.

Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / В.А. Тимофеева. - Рн/Д: Феникс, 2013. - 494 c.

Трисвятский, Л.А. Товароведение зерна и продуктов его переработки: учебник для сузов / Л.А. Трисвятский, И.С. Шатилов. - М.: Альянс, 2017. - 415 c.

Трыкова, Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: Учебное пособие / Т.А. Трыкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 212 c.

Уголев, Б.Н. Древесиноведение и лесное товароведение: Учебник / Б.Н. Уголев. Воспроизводство и переработка лесных ресурсов).. - М.: ИЦ Академия, 2011. - 272 c.

Ходыкин, А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко. - М.: Дашков и К, 2013. - 544 c.

Ходыкин, А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для СПОрта и активного отдыха: Учебник для бакалавров / А.П. Ходыкин, А.А. Ходыкин. - М.: Дашков и К, 2014. - 352 c.

Ходыкин, А.П. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для СПОрта и активного отдыха: Учебник для бакалавров / А.П. Ходыкин, А.А. Ходыкин. - М.: Дашков и К, 2017. - 352 c.

Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева. - М.: Дашков и К, 2017. - 760 c.

Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 760 c.

Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2014. - 760 c.

Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2017. - 760 c.

Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Г.В. Чебакова, И.А. Двнилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 c.

Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие для вузов / Г.В. Чебакова, И.Л. Данилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 c.

Чижикова, О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: Учебное пособие в схемах / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Рн/Д: Феникс, ИКЦ МарТ, 2010. - 208 c.

Щербаков, В.Г Биохимия и товароведение масличного сырья / В.Г Щербаков, В.Г. Лобанов. - СПб.: Профессия, 2012. - 392 c.

Щербаков, В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. - М.: КолосС, 2012. - 392 c.

Яковенко, Н.В. Товароведение непродовольственных товаров: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для начального проф. образования / Н.В. Яковенко. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 112 c.

***Журналы***

Стандарты и качество, Сертификация, Кожевенно-обувная промышленность, Текстильная промышленность, Швейная промышленность, Стекло и керамика, Спрос, Бюллетень иностранной коммерческой информации (БИКИ), Ювелир, Меха мира, Молочная промышленность, Мясная промышленность, Пищевая технология, Российский продовольственный рынок, Витрина, Пиво и напитки и др.

**Ресурсы Internet:**

1.  [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru/)

3.  www.ean.ru

4.  www.jewelland.ru

5.  [skv@nefte.ru](mailto:skv@nefte.ru)

6.  www.toplivo.ru

7.  [www.cotton.ru](http://www.cotton.ru/)

8.  [www.rg.ru](http://www.rg.ru/)

9.  [www.tehniku.ru](http://www.tehniku.ru/)

10. [www.customs.ru](http://www.customs.ru/)

11. www.in-cosmetics.ru

12. [www.westfur/com](http://www.westfur/com)

13. [www.lesexpert.ru](http://www.lesexpert.ru/)

14. [www.derevo.ru](http://www.derevo.ru)

15     [www.tks.ru](http://www.tks.ru/)

16.     [www.infotrade.ru](http://www.infotrade.ru/)

17.     [www.sugarindustry.ru](http://www.sugarindustry.ru/)

18.     [www.conditer.ru](http://www.conditer.ru/)

19.     [www.ctg.ru](http://www.ctg.ru/)

20.     [www.vexma.ru](http://www.vexma.ru/)

21.     [www.fish-net.ru](http://www.fish-net.ru/)

22. [www.pakkograff.ru](http://www.pakkograff.ru/)

23. [www.myasocom.ru](http://www.myasocom.ru/)

24. [www.milkbranch.ru](http://www.milkbranch.ru/)

25. [www.wineworld.ru](http://www.wineworld.ru/)

26. [www.coffetea.ru](http://www.coffetea.ru/)

27.  [gold-fox.ru](http://gold-fox.ru)

28. mexa-n.ru

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

ОТДЕЛЕНИЕ «ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

тема ***«Организация и проведение экспертизы качества молоко и продуктов из молока, реализуемых в АО «ГУЛЛИВЕР»***

специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

ПМ.02 Оценка качества товаров и основы экспертизы

МДК 02.01 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

Отделение заочное

Курс 3

Группа 21 ТВП-1

Выполнил/а/ студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО полностью)

Срок представления работы на проверку ***13.03.2024 год***

Руководитель курсовой работы ***Н. Ю. Микка***

Защита курсовой работы ***20.03.2023 года***

Ульяновск, 2023-2024 учебный год

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Утверждаю

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю. Бесова

подпись, Ф.И.О. должностного лица

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.

**Задание**

**на курсовую работу**

по УД, МДК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Студенту (ке)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Тема курсовой работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Срок сдачи студентом законченной курсовой работы

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

1. Исходные данные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Перечень подлежащих разработке задач/вопросов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Перечень графического/ иллюстративного/ практического материала: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата выдачи задания «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**Руководитель курсовой работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (фамилия, инициалы)

Задание принял к исполнению «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_ г.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись студента) (фамилия, инициалы)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю. Бесова

« \_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2023 г.

**Календарный план выпускной квалификационной (дипломной) работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Этапы выполнения выпускной квалификационной работы** | | **Сроки выполнения** |
| 1. | Выбор темы курсовой работы | 21.11.2023г |
| 2. | Подготовка и утверждение плана (содержания) | 28.11.2023 г |
| 3. | Утверждение задания на курсовую работу | 05.12.2023 г |
| 4. | Подбор и анализ информационных источников для выполнения курсовой работы | 12.12.2023 г |
| 5. | Выполнение теоретической части задания по теме курсовой работы | 16.01.2024 г |
| 6. | Работа над разделами и устранение замечаний руководителя курсовой работы | 13.03.2024 г |
| 7. | Оформление и представление руководителю полного текста курсовой работы. | 20.03.2024 г |

**Руководитель курсовой работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** Н.Ю. Микка

(подпись)

План принял к исполнению «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись обучающегося)

**Утверждаю**

**Зам. директора по УР**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ю.Ю. Бесова**

**подпись, Ф.И.О. должностного лица**

**«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.**

**Перечень тем курсовых работ**

**ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров**

**МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы**

**Заочное отделение**

**Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества**

**потребительских товаров**

**21 ТВП-1 группа, 3 курс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема курсовой работы** | **Ф.И.О.**  **обучающего** | **Подпись**  **обучающегося** |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |
| 8. |  |  |  |
| 9. |  |  |  |
| 10. |  |  |  |
| 11. |  |  |  |
| 12. |  |  |  |
| 13. |  |  |  |

Руководитель курсовой работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Ю. Микка