

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Зуевский механико-технологический техникум»

Методические указания по
выполнению курсовой работы
ПМ 02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества
товаров»
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы
специальности 38.02.05
«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

Зуевка, 2017

Методические указания по выполнению курсовой работы:

Составитель: Касаткина О.А, 2017 г.

Пособие предназначено для обучающихся по специальности 38.02.05
Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

В нём изложены цель, задачи, структура, порядок выполнения и
оформления курсовой работы по МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы
экспертизы

Методические указания предназначены для практической помощи
студентам при выполнении и подготовке к защите курсовой работы.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
 2. Характеристика структурных элементов курсовой работы
 3. Методические рекомендации по оформлению курсовой работы
 - 3.1 Оформление текста курсовой работы
 - 3.2 Оформление таблиц, рисунков и приложений
 - 3.3 Сокращения в курсовой работе
 - 3.4 Оформление списка использованных источников
 4. Критерии оценки курсовой работы
 5. Защита курсовой работы
 6. Перечень тем курсовых работ
 7. Список использованных источников
- Приложения

1. Пояснительная записка

Выполнение курсовой работы по ПМ «Организация проведения экспертизы и оценки качества товаров» предусмотрено в соответствии с учебным планом и рабочей программой по курсу и является важным этапом в подготовке специалистов по специальности 38.01.02 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Настоящие методические указания разработаны для оказания помощи студентам в выборе темы курсовой работы и мобилизации их знаний, умений в сборе и разработке её материала, правильном оформлении и успешной защите.

По содержанию курсовая работа должна носить практический характер.

При выполнении курсовой работы необходимо широко использовать теоретические знания и материалы практической деятельности местных торговых организаций и предприятий. Работы, выполненные только на основе литературных источников, возвращаются обучающимся на доработку.

В последующем тема и материал курсовой работы могут использоваться для написания выпускной квалификационной работы.

Изложение материала должно сопровождаться рисунками, таблицами, копиями различных документов.

Курсовая работа (проект) выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом техникума по специальности.

Общими требованиями к курсовой работе являются:

- целевая направленность;
- четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументов;

- краткость и четкость формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций;
- грамотность оформления.

Процесс подготовки и защиты курсовой работы

Выбор темы работы.

Составление плана работы.

Подбор литературы и изучение вопросов темы по этим источникам.

Подбор практического материала по теме работы.

Оформление курсовой работы.

Сдача на проверку и защита.

Выбор темы курсовой работы студенты осуществляют самостоятельно из числа тем, предложенных учебным заведением (см. раздел 2). Студент может предложить свою тему с обоснованием её актуальности и целесообразности. В любом случае выбранная тема согласуется с преподавателем с целью недопущения повторных работ. Допускается выбор одной темы несколькими студентами, при условии, что в качестве объекта курсовой работы будут выступать разные товары.

2. Характеристика структурных элементов курсовой работы

Курсовая работа должна содержать следующие обязательные составные части:

- 1) Титульный лист
- 3) Содержание
- 4) Введение
- 5) Основная часть (2 главы)
- 6) Заключение
- 7) Библиографический список

8) Приложения (бланки документов)

Таблица 2. Структура и объём курсовой работы

Наименование разделов	Объем в страницах
Введение	1-2
Теоретическая часть (1 глава)	10-12
Практическая часть (2 глава)	12-18
Заключение	1-2
Список использованных источников	не менее 20 источников
Итого	30-35
Приложения	в соответствии с темой

Титульный лист (Приложение 1)

Титульный лист является первой страницей курсовой работы, служит источником информации, необходимой для обработки и поиска документа.

Содержание (Приложение 2)

Содержание оглавления включает: введение, основные разделы (наименование глав (не менее 2) и параграфов (пунктов - если они имеют наименование), заключение с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы, библиографический список, приложения.

Введение

Во введении должны быть показаны актуальность темы, цели и задачи, которые будут рассматриваться в курсовой работе, а также методы, которыми воспользовался студент (слушатель) для рассмотрения данной темы работы.

Во введении должны быть указаны структура работы и источники, используемые автором в работе. Задачи следует формулировать чётко: изучить, описать, оценить, установить, исследовать, выявить и т.д.

Основная часть

Основную часть курсовой работы следует делить на главы и параграфы. Основные разделы КР содержат систематизированное изложение и анализ основных проблем исследуемой темы. Содержание теоретической и практической частей определяется в зависимости от темы курсовой работы. Основная часть курсовой работы состоит из двух разделов:

- Первый раздел является теоретической частью и должен содержать систематизированное изложение состояния вопроса по выбранной теме. Этот раздел должен иметь название, отражающее суть изложенного в нём материала. Раздел может содержать подразделы, имеющие свои подзаголовки.
- Второй раздел содержит результаты конкретных экспериментальных данных, полученных студентом при оценке качества продуктов в лаборатории, а также собранных им при прохождении практики на конкретных предприятиях. Этот раздел должен иметь название, отражающее суть изложенного в нём материала. Основные результаты исследования могут быть представлены в виде таблиц, графиков и диаграмм. Не допускается дублирование одних и тех же результатов в виде табличного и графического материала. Этот раздел должен заканчиваться кратким заключением.

Заключение

Заключение должно содержать обоснованные выводы по результатам выполненной работы.

Библиографический список

Представляет собой оформленный в соответствии с установленными правилами перечень использованных источников: законов и подзаконных

нормативных правовых актов, научной и учебной литературы, материалов периодической печати и юридической практики.

Библиографическое описание литературы, использованной автором работы, должно соответствовать ГОСТу 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Список обязательно должен быть пронумерован. Каждая запись в списке **нумеруется**. Нумерация документов должна быть сквозной: от начала списка до конца. Номер записывают арабскими цифрами, ставят перед записью и отделяют точкой. **Заголовков в списке нет!** Можно отделять литературу пробелами. (в 1 пробел между блоками литературы).

Рекомендуется представлять единый библиографический список к работе в целом. В этом случае каждый источник упоминается в списке один раз, вне зависимости от того, как часто на него делается ссылка в тексте работы.

Приложения

Курсовая работа должна быть дополнена приложениями. Приложения к курсовой работе оформляются в виде схем, таблиц, графиков, анкет, образцов документов, аналитических справок.

3. Методические рекомендации по оформлению курсовой работы

3.1 Оформление текста 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 (кегель 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 - 15 мм; нижнего поля - 20 мм.

Заголовки, абзацы и примечания рекомендуется располагать на расстоянии 40-45 мм от левого края страницы. Примечания и сноски пишутся внизу страницы и заканчиваются до границы нижнего поля.

Каждый раздел (глава) работы должен начинаться с новой страницы, а параграф (пункт) - с абзаца в пределах данной главы. Расстояние между заголовками глав, параграфов и последующим текстом должно быть в 2 раза больше расстояния между строками текста. Не разрешается размещать заголовки параграфов в нижней части страницы, если на ней не более 4-5 строк последующего текста. Главы и параграфы нумеруются арабскими цифрами, введение и заключение не нумеруются. Номер параграфа состоит из номера главы и его собственной номера в данной главе (например, первый параграф третьей главы нумеруется как 3.1.). Слова «глава» и «параграф» в заголовках не пишутся. В конце заголовка точка не ставится (если заголовок состоит из двух предложений, точка ставится в конце первого предложения). Слова в заголовке не переносятся. Подчеркивание наименований глав и параграфов не допускается.

Все страницы курсовой работы (за исключением приложений) должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Нумерация страниц должна быть сквозной от титульного листа до последнего листа списка литературы, включая отдельно выполненные схемы, таблицы и графики. Однако на титульном листе и содержании номер страницы не ставится, проставление **номеров начинается с** третьей страницы (введение). Номера страниц проставляются в середине нижнего поля каждого листа.

3.2 Оформление таблиц, рисунков и приложений

Таблицы и рисунки последовательно нумеруются арабскими цифрами в пределах всего материала. Допускается нумерация по разделам (например: таблица 3.1. - первая таблица третьего раздела). Номера таблиц помещаются в

правом верхнем углу, выше заголовка таблицы (при этом знак «№» таблицы не проставляется, а слово «таблица» пишется полностью с заглавной буквы).

Все прочие иллюстрации (схемы, графики, диаграммы) обозначаются в работе как рисунки и имеют под рисуночную подпись, помещаемую после рисунка.

Например: Рис.2 Ветка чайного куста. Экспликации (пояснения) по рисунку приводятся ниже подрисуночной подписи.

Таблицы целесообразно размещать на одной странице. Если места на странице недостаточно, то лучше дать ее на следующей странице, а на оставшемся месте писать текст, который должен идти после таблицы. Если же перенос таблицы на другую страницу необходим, то наименование ее помещается только над первой частью, а на следующей странице указывается «продолжение таблицы I» и проставляются номера граф таблицы. Не допускается указывать название таблицы на одной странице, а саму таблицу - на другой.

На все таблицы и рисунки в тексте работы должны быть ссылки. Их дают по типу: табл.1 или (табл.1). Повторные ссылки на таблицу или рисунок обозначаются как (см.табл. 1).

При ссылке на таблицы следует избегать многократных выражений типа: «рассмотрим таблицу», «проанализировав таблицу» и т.п.

Показатели, приводимые в таблицах, должны иметь единицы измерения. Единицы измерения (их общепринятые сокращения или обозначения) указываются после названия показателя через запятую. Если все показатели таблицы имеют одну и ту же единицу измерения, то она указывается после названия таблицы (через запятую или справа над верхней границей макета таблицы). Если в таблице приводится номер года, то принято обозначение типа «2001г.»

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху справа 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.

3.3 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; 20 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.

3.4 Оформление списка использованных источников

Библиография по видам источников располагается в следующем порядке:

- нормативные акты;
- книги;
- печатная периодика;
- источники на электронных носителях локального доступа;
- источники на электронных носителях удаленного доступа (т.е. интернет)

Нормативные акты располагаются в следующем порядке:

- международные акты, ратифицированные Россией, причем сначала идут документы ООН;

- Конституция России;
- кодексы;
- федеральные законы;
- указы Президента России;
- постановления Правительства России;
- приказы, письма и пр. указания отдельных федеральных министерств и ведомств;
- законы субъектов России;
- распоряжения губернаторов;
- распоряжения областных (республиканских) правительств;
- судебная практика (т.е. постановления Верховного и прочих судов России);
- законодательные акты, утратившие силу.

Федеральные законы следует записывать в формате: Федеральный закон от [дата] № [номер] «[название]» // [официальный источник публикации, год, номер, статья]

Законы располагаются не по алфавиту, а по дате принятия (подписания Президентом России) – впереди более старые.

Сведения о книгах даются в следующем порядке:

- автор (фамилия, инициалы);
- названия, подзаголовки;
- выходные данные (место издания, издательство и год издания);

Например: *Васильева Л. В., Игнатьева Г. В., Прошунин П. И. История экономических учений. Конспект лекций. – М: Высшее образование: 2007.*

Если речь идет о статье, напечатанной в сборнике, журнале или газете, то после автора и названия публикации указываются:

- название сборника, журнала, газеты;
- место издания и год издания (если сборник);
- год, номер журнала или дата выхода газеты, страница.

Например: 1. *Мамонтова Т.В. Студенческий реферат как вид исследовательской работы и форма сдачи экзамена // Среднее профессиональное образование.- 2005. -№8. с.16.*

Примеры библиографических записей электронных ресурсов

Ресурсы локального доступа

Даль, В.И. Толковый словарь живого русского языка Владимира Даля [Электронный ресурс] : подгот. по 2-му печ. изд. 1880 – 1882 гг. / В.И. Даль.– Электрон. дан. – М. : АСТ [и др.], 1998. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Загл. с экрана.

Ресурсы удаленного доступа

Исследовано в России [Электронный ресурс] : многопредмет. науч. журн. / Моск. физтех. ин-т. – Электрон. журнал. – Долгопрудный : МФТИ, 1998. – Режим доступа к журн. <http://zhurnal.mipt.rssi.ru>. – Загл. с экрана.

Критерии оценки выполнения курсовой работы

По МДК 02.01 «Оценка качества товаров и основы экспертизы»

Студент _____

Группа _____

Наименование критериев оценки компетенции	Проверяемые ПК+ОК	Баллы	Баллы
Требования к содержанию			
Цели и задачи сформулированы в соответствии с темой	ОК 1, ОК 2	1-3	
Отражены вопросы формирования ассортимента и качества товаров в конкретном предприятии в соответствии с профессиональными компетенций	ПК 1, ПК2, ПК 3, ОК 1, ОК2	1-3	
Работа содержит необходимые наглядные материалы: таблицы, графики, выполненные в соответствии с требованиями.	ОК 1,ОК2, ОК 4	1-2	
Данные нормативно-справочной литературы и технической документации в работе применены правильно	ОК 1, ОК 2	1-2	
Представленные выводы доказательны,	ОК 1,	1-2	

рекомендации обоснованные	ОК 4		
Наличие приложений		1-2	
Требования к оформлению			
По содержанию и форме работа соответствует требованиям ЕСКД к оформлению текстовых документов	ОК 2, ОК 5	1-3	
Работа содержит все структурные компоненты	ОК 2	1-3	
Объем содержания проекта отвечает заданным нормативам (15-20стр.)	ОК 2	1-3	
Библиографическое описание по теме работы представлено широко, выполнено по ГОСТ	ОК 4, ОК 5	1-3	
Итого		10-27	
27 баллов «отлично»; 20-26 баллов «хорошо»; 10-19 баллов «удовл.» Менее 10 баллов «неудовлетворительно»			
Требования к защите			
Знание фактического материала работы	ОК 1, ОК4	1-2	
Защита курсовой работы аргументирована и логична	ОК 8	1-3	
Формулировки четкие, речь грамотная	ОК 8	1-2	
Обучающийся владеет профессиональной терминологией	ОК 1, ОК8	1-2	
Материал представлен в соответствии с основными этапами работы: постановка целей и задач, определение направлений работы, ход работы, полученные результаты, основные выводы.	ОК 2	1-3	
Соблюден регламент времени, отведенного на защиту работы (6-10 мин.)	ОК 2	1-2	
Выступление содержит необходимые обобщения, выводы, рекомендации	ОК 1, ОК 2	1-3	
Ответы на вопросы обоснованные	ОК 1, ОК 8	1-2	
Итого		8-19	
19 баллов «отлично»; 14-18 баллов «хорошо»; 8-13 баллов «удовл.» Менее 8 баллов «неудовлетворительно»			
Всего	18-46		

44-46 баллов «отлично»; 34-43 «хорошо»; 18-33 «удовл.»;

менее 18 баллов «неудовлетворительно»

Преподаватель _____ / _____

Оценка «*отлично*» выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.
5. Список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе. В тексте имеются ссылки на литературные источники.
6. Имеется необходимый иллюстративный материал.

Оценка «*хорошо*» выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.
5. Список использованных источников не полностью отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе
6. Содержание и результаты исследования доложены недостаточно четко.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется, если к курсовой работе имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа написана неубедительно.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется, если курсовая работа имеет много замечаний от рецензента, работа написана непоследовательно, нелогично.

5.Защита курсовой работы

После получения положительного отзыва на свою работу студент готовится ее защите. 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 -2минуты;
- 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.

Перечень тем курсовых работ

по МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы

**для специальности: «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»**

1. Анализ ассортимента и оценка качества пшеничной хлебопекарной муки, реализуемой в предприятиях розничной торговли.
2. Анализ ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, реализуемого в предприятиях розничной торговли.
3. Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
4. Анализ ассортимента и оценка качества карамели, реализуемой в розничной торговой сети.
5. Анализ ассортимента и оценка качества конфет, глазированных шоколадной глазурью, вырабатываемых кондитерскими предприятиями различных форм собственности.
6. Анализ ассортимента и оценка качества шоколада, реализуемого в розничной торговой сети.
7. Анализ ассортимента и оценка качества сахарного печенья, вырабатываемого предприятиями пищевой промышленности различных форм собственности.
8. Анализ ассортимента и оценка качества сдобного печенья, реализуемого в предприятиях розничной торговли.
9. Анализ ассортимента и оценка качества натуральных овощных консервов, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
10. Анализ ассортимента и оценка качества свежих плодов, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
11. Анализ ассортимента и оценка качества черного байхового чая, реализуемого в розничной торговой сети.
12. Анализ ассортимента и оценка качества натурального жареного кофе, реализуемого в торговом предприятии.
13. Анализ ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности.

14. Анализ ассортимента и оценка качества пива светлых сортов, реализуемого в предприятиях розничной торговли.
15. Анализ ассортимента и оценка качества вин, реализуемых в торговых предприятиях различных форм собственности.
16. Анализ ассортимента и оценка качества питьевого коровьего молока, реализуемого в розничном торговом предприятии.
17. Анализ ассортимента и оценка качества диетических кисло-молочных напитков, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
18. Анализ ассортимента и оценка качества твердых сычужных сыров, реализуемых в розничной торговой сети.
19. Анализ ассортимента и оценка качества сладкосливочного коровьего масла, реализуемого в торговых предприятиях различных форм собственности.
20. Анализ ассортимента и оценка качества вареных колбас, реализуемых в розничной торговой сети.
21. Анализ ассортимента и оценка качества мясных копченостей, вырабатываемых мясокомбинатами.
22. Анализ ассортимента и оценка качества мясных консервов, реализуемых в розничной торговой сети.
23. Анализ ассортимента и оценка качества мороженой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях различных форм собственности.
24. Анализ ассортимента и оценка качества соленых сельдей, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
25. Анализ ассортимента и оценка качества маринованных рыбных товаров, реализуемых в розничной торговой сети.
26. Анализ ассортимента и оценка качества рыбы холодного копчения, реализуемой в предприятиях розничной торговли.
27. Анализ ассортимента и оценки качества рыбных консервов, реализуемых в розничной торговой сети.

28. Анализ ассортимента и оценка качества пищевых концентратов, реализуемых в торговых предприятиях различных форм собственности.
29. Анализ ассортимента и потребительских свойств хлопчатобумажных тканей, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
30. Анализ ассортимента и потребительских свойств швейных изделий, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
31. Анализ ассортимента и потребительских свойств меховых изделий, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
32. Анализ ассортимента и потребительских свойств трикотажных товаров, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
33. Анализ ассортимента и потребительских свойств парфюмерно-косметических товаров, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
34. Анализ ассортимента и потребительских свойств стеклянных бытовых товаров, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
35. Анализ ассортимента и потребительских свойств керамических товаров, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
36. Анализ ассортимента и потребительских свойств обувных товаров, реализуемых в предприятиях розничной торговли.
37. Анализ ассортимента и потребительских свойств металлической посуды, реализуемой в предприятиях розничной торговли.

Примерный план курсовой работ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	
ГЛАВА 1 Товароведная характеристика и качество	
1.1 Ассортимент.....	
1.2 Показатели качества в соответствии с требованиями нормативных документов.....	
1.3 Дефекты.....	
1.4 Методы исследования качества в соответствии с требованиями нормативных документов	
1.5 Фальсификация.....	
ГЛАВА 2 Сравнительный анализ потребительских свойств разных производителей.....	
2.1 Материалы для исследования.....	
2.2 Правила приёмки и отбора проб в соответствии с требованиями стандарта.....	
2.3 Результаты исследования	
2.3.1 Результаты исследования маркировки.....	
2.3.2 Оценка качества исследуемого продукта по органолептическим показателям.....	
2.3.3 Оценка качества исследуемого продукта по физико – химическим показателям.....	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	

ПРИЛОЖЕНИЕ

7. Список рекомендуемой литературы

Основные законы и нормативные документы (НД)

1. Закон РФ от 07.02.92 N 2300-I (ред. от 28.07.2012 с изменениями, вступившими в силу с 01.01.2013) "О защите прав потребителей
2. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара» от 23.09.92
3. ФЗ от 11.12.2002 г. № 166-ФЗ «О внесении изменений и дополнений в Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».
4. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 19.04.91.
5. Закон РФ «О техническом регулировании» от 27. 12. 2002 № 184- ФЗ.
6. Перечень товаров, которые по истечении срока годности считаются непригодными для использования по назначению: Утв. Постановлением Правительства РФ от 16.06.1997 № 720 (в ред. от 10.05.2001 № 361).
7. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19. 01.1998 г. № 55 (в ред. от 01.02.2005 № 49)
8. Продукция, подлежащая санитарно-эпидемиологической экспертизе: Утв. Приказом Минздрава России от 15.08.2001 № 325. (с изм. и доп.).
9. СанПиН 1.2.681-97. Гигиенические требования к производству и безопасность парфюмерно-косметической продукции.
10. Директива Совета ЕС «О сертификации косметической продукции». 90/121/ЕЭС.
11. Общероссийский классификатор продукции ОК 005-93. - М.: Изд-во стандартов, 1995. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
ГОСТ Р 51303-99. Торговля. Термины и определения. ГОСТ Р 1.9-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения.
ГОСТ Р 51293-99. Идентификация продукции. Общие положения
ГОСТ Р 17527-2003. Упаковка. Термины и определения.

ГОСТ 19433-88 Грузы опасные. Классификация и маркировка.

ГОСТ 26319-84 Грузы опасные. Упаковка.

ГОСТ Р 51474-99. Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами.

ГОСТ 14192-96. Маркировка грузов.

ГОСТ 16263-7- ГСИ. Метрология. Термины и определения.

ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ 1939-90. Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия.

ГОСТ Р 51174-98. Пиво. Общие технические условия.

ГОСТ 1938-90. Чай черный байховый фасованный. Технические условия.

ГОСТ 15467-79. Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения.

ГОСТ Р 51303-99. Торговля. Термины и определения.

ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ Р 52173-2003. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.

ГОСТ 17527-2003. Упаковка. Термины и определения.

ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51865 – 2002. Изделия макаронные. Общие технические условия».

ГОСТ Р 51808 – 2001. Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ Р 51811 – 2001. Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ Р 51782 – 2001. Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ Р 51783 – 2001. Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.

ГОСТ 19792-2001. Мед натуральный. Технические условия.

ГОСТ 21-94. Сахар-песок. Технические условия. ГОСТ Р 51810 – 2001. Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия».

ГОСТ Р 51809 – 2001. Капуста белокочанная свежая, реализуемая в торговой сети. Технические условия.

ГОСТ Р 51603 – 2000. Бананы свежие. Технические условия.

ГОСТ Р 52141-2003. Кетчупы. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51398-99. Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения (с изм. и доп.)

ГОСТ Р 51985-2002. Крахмал кукурузный. Технические условия.

ГОСТ 22-94. Сахар-рафинад. Технические условия.

ГОСТ 6534-89. Шоколад. Общие технические условия.

ГОСТ Р 29148-2003. Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52088-2003. Кофе натуральный жареный. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52523-2006. Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия.

ГОСТ 7208-93. Вина виноградные и виноматериалы обработанные. Общие технические требования.

ГОСТ Р 51156-98. Вина. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

ГОСТ Р 52135-2003. Плодовые водки. Общие технические условия;

ГОСТ Р 52190-2003. Водки и изделия ликероводочные. Термины и определения.

ГОСТ Р 52191-2003. Ликеры. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52192-2003. Изделия ликероводочные. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52194-2003. Водки и водки особые, изделия ликероводочные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (поправка № 1 ИУС № 7, 2004).

ГОСТ Р 52193-2003. Спирт этиловый-сырец из пищевого сырья. Технические условия.

ГОСТ Р 52109-2003. Вода питьевая расфасованная в емкости. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51165-98. Российское шампанское. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51618-2000. Коньяки российские. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51087-97. Табачные изделия. Информация для потребителя (с изм. и доп.).

ГОСТ 3935-2000. Сигареты. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51917-2002. Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения.

ГОСТ Р 51331-99. Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия.

ГОСТ Р 52090-2003. Молоко питьевое. Технические условия.

2004. Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52178-2003. Маргарины. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52179-2003. Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской и промышленной продукции. Правила приемки и методы контроля

ГОСТ 30623-98. Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации.

ГОСТ Р 52100-2003. Спреды и смеси топленые. Общие технические условия. (Поправка № 1, ИУС 6, 2004).

ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91). Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

ГОСТ 7724-77. Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ Р 52196-2003. Изделия колбасные вареные. Технические условия.

ГОСТ Р 52197-2003. Мясо и мясные продукты. Метод определения размеров костных частиц.

ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91). Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ Р 51604-2000. Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава.

ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.

ГОСТ Р 52121-2003. Яйца куриные пищевые. Технические условия.

ГОСТ 1368-2003. Рыба. Длина и масса.

ГОСТ 30054 – 2003. Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения.

ГОСТ 18173-2004. Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия.

ГОСТ 6052-2004. Икра зернистая осетровых рыб пастеризованная. Технические условия.

СанПиН 2.3.2. 1293-03. Гигиенические требования по применению пищевых добавок.

СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (с изм. и доп.).

ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения.

ГОСТ 29189-91. Кремы косметические. Общие технические условия.

ГОСТ Р 51578-2000. Изделия парфюмерные жидкие. Общие технические условия.

ГОСТ 4.381-85. Средства моющие синтетические. Номенклатура показателей.

ГОСТ 25644-96. Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования.

ГОСТ 28546-2002. Мыло туалетное твердое. Общие технические условия.

ГОСТ 13784-94. Волокна и нити текстильные. Термины и определения.

ГОСТ 904-87. Изделия трикотажные бельевые для женщин и девочек. Общие технические условия.

ГОСТ 1136-87. Изделия трикотажные бельевые. Определение сортности.

ГОСТ 3897-87. Изделия трикотажные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

ГОСТ 7474-88. Изделия верхние для женщин и девочек. ОТУ.

ГОСТ 28039-89. Изделия трикотажные верхние для мужчин и мальчиков. Общие технические условия.

ГОСТ 4103-82. Изделия швейные. Методы контроля качества. М.: Изд-во стандартов, 2006.

ГОСТ 28425-90. Сырье кожевенное. Технические условия.

ГОСТ 4.11-81. Система показателей качества продукции. Кожа. Номенклатура показателей.

ГОСТ 1023-91. Кожа. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

ГОСТ 338-81. Кожа хромовая для верха обуви. Определение сорта.

ГОСТ 316-75. Кожа для низа обуви. Определение сорта.

ГОСТ 28461-90. Кожа искусственная. Общие технические условия.

ГОСТ 24957-81. Кожа искусственная и синтетическая. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

ГОСТ 26167-84. Обувь повседневная. Технические условия.

ГОСТ 28371-89. Обувь. Определение сортности.

ГОСТ 11373-88. Обувь. Размеры.

ГОСТ 7296-81. Обувь. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

ГОСТ 9289-78. Обувь. Правила приемки.

ГОСТ 8765-93. Одежда меховая и комбинированная. ОТУ.

ГОСТ 28503-90. Одежда на меховой подкладке. ОТУ.

ГОСТ 19878-74. Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение.

ГОСТ 9209-77. Шкурки меховые и овчина шубная выделанные. Правила приемки, методы отбора образцов и подготовки их для контроля.

ГН 2.3.3.972-00. Гигиенические нормативы. Предельно-допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

ГОСТ 12.1.007-76. ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности.

ГОСТ 16371-93. Мебель. Общие технические условия.

ГОСТ 19917-93. Мебель для сидения и лежания. ОТУ.

ГОСТ 20400-80. Продукция мебельного производства. Термины и определения.

ГОСТ 13025.1-13025.4-85. Мебель бытовая. Функциональные размеры.

ГОСТ 17586-80. Бумага. Термины и определения.

ГОСТ 7500-85. Бумага и картон. Метод определения состава по волокну.

ИСО 2144. Бумага и картон. Определение зольности.

ИСО 536. Бумага и картон. Определение массы.

ИСО 534. Бумага и картон. Определение толщины и объемной массы или плотности листа.

ИСО 1974. Бумага и картон. Определение сопротивления раздиранию.

ГОСТ 30649-99. Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки.

ГОСТ 117-3-002-95ЭД1. «Изделия ювелирные из драгоценных металлов. Общие технические условия».

ГОСТ 4.75-82. Посуда сортовая из стекла. Номенклатура показателей.

ГОСТ 26812-86. Посуда и декоративные изделия из натрий-кальций-силикатного стекла.

ГОСТ 26822-80. Посуда и декоративные изделия из хрустальных стекол.

ГОСТ 24315-80. Посуда и декоративные изделия из стекла. Термины и определения видов стекол, способы выработки и декорирования.

ГОСТ 50962-96. Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия.

ГОСТ 4.69-81. Посуда фарфоровая и фаянсовая. Номенклатура показателей.

ГОСТ Р 50186-92. Посуда керамическая в контакте с пищей. Выделение свинца и кадмия. Допустимые пределы.

ГОСТ 6141-91. Плитки керамические глазурованные для внутренней облицовки стен. Технические условия.

ГОСТ 30407-96. Метод испытания на выделения свинца и кадмия из стеклянной и стеклокерамической посуды.

ГОСТ 16371-93 Мебель. Общие ТУ. М.: Изд-во стандартов.1994-21с.

ГОСТ 28390-89 Изделия фарфоровые. ТУ. М.: изд-во стандартов, 1990-14с.

Учебная и научная литература:

1. Косолапова, Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов. – М.:Академия, 2012-64с.
 2. Косолапова, Н.В. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. – М.:Академия, 2010-80с.
 3. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Изд.12 - е, доп.и перераб.- Ростов н/Дону:Феникс, 2013- 494 с.
 4. Иванов, Г.Г. Организация торговли. – М.:Академия, 2014-192с.
 5. Иванов, Г.Г.Организация и технология коммерческой деятельности. – из.4-е стер. М.:Академия, 2013 - 270с.
 6. Федорянич, О.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли. – М.:Академия, 2013 – 189с.
 7. Володина,М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья / М.В.Володина, Т.А Сопачева. – М.:Академия, 2013-192с.
 8. Елесеев, М.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – М.:Академия, 2006-304с.
 9. Каленик, т.к. Товароведение и зкспертиза пищевой продукции, полученной из ьгенетически модифицированных источников. Качество и безопасность/ Т.К.Каленик, Л.Н.Федянина, Т.В.Танашкина. – Ростов н/ДонуФеникс,2010 – 224с.
 10. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов.- 5-е изд.М.:Дашков и К, 2009-184с.
- Чижикова,О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров/О.Г.Чижикова, Е.С.Смертина, Л.А.Коростылёва.- Ростов н/Дону. Феникс. – 2010 – 208с.

Электронная библиотечная система «Инфра-М»

1. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : Учебник / М. С. Касторных, В. А.

Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О. Товароведение парфюмерно-косметических, посудо-хозяйственных, электробытовых и строительных товаров, ОИЦ «Академия», 2010.

3. Кондрашова Е. А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007.

4. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013

5. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Рыжова И.О. Товароведение текстильных, обувных, меховых и галантерейных товаров, ОИЦ «Академия», 2010.

6. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

7. Куликова Н. Р. Основы товароведения: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012.

8. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014.

9. Самарин В.И., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Справочник по товароведению для продавцов непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 2, ОИЦ «Академия», 2011.

10. Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров: Рабочая тетрадь, ОИЦ «Академия», 2012

Ресурсы Internet:

1. www.consultant.ru

2. www.ean.ru

3. www.jewelland.ru

4. skv@nefte.ru

5. www.toplivo.ru

6. www.cotton.ru

7. www.rg.ru

8. www.tehniku.ru
9. www.customs.ru
10. www.incosmetics.ru
11. www.westfur.com
12. www.lesexpert.ru
13. www.derevo.ru
14. www.tks.ru
15. www.infotrade.ru
16. www.sugarindustry.ru
17. www.conditer.ru
18. www.ctg.ru
19. www.vexma.ru
20. www.fishnet.ru
21. www.pakkograff.ru
22. www.myasocom.ru
23. www.milkbranch.ru
24. www.wineworld.ru
25. www.coffetea.ru
26. gold-fox.ru
27. mexa-n.ru
28. www.goldruno.3dn.ru

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

[http:// www. budgetrf. ru](http://www.budgetrf.ru) - Мониторинг экономических показателей;

[http:// www. businesspress.ru](http://www.businesspress.ru) - Деловая пресса;

[http:// www. garant.ru](http://www.garant.ru) - Гарант; Справочно-правовая система «Кодекс» «Эксперт-Торговля»; Информационно-справочная система «Консультант Плюс»;

[http:// www. nta –rus. ru](http://www.nta-rus.ru) - Национальная торговая ассоциация;

[http:// www. rbc. ru](http://www.rbc.ru) РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера);

[http:// www. rtpress. ru](http://www.rtpress.ru) - Российская торговля;

[http:// www. torgrus. ru](http://www.torgrus.ru) - Новости и технологии торгового бизнеса.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное
бюджетное учреждение
«Зуевский механико-технологический техникум»

КУРСОВАЯ РАБОТА

по МДК _____

Тема _____

Выполнил _____

Фамилия, имя, отчество

студент _____ курса _____ группы

специальности _____

Подпись _____

Работа зарегистрирована « ____ » _____ 20 ____ года

Преподаватель _____

(Фамилия, имя, отчество)

Оценка _____ Дата _____

Подпись _____

г. Зуевка

2018