

Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Подпорожский политехнический техникум»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

по выполнению курсовой работы по

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

*для специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества  
потребительских товаров»*

ОДОБРЕНО

На заседании МК по ППССЗ

Председатель

\_\_\_\_\_ Л.А.Ядыкина

«\_\_30\_»\_\_01\_\_2023 г.

Протокол №6

УТВЕРЖДАЮ

Начальник отдела по УР

\_\_\_\_\_ И.Р.Тер-Абрамова

«\_\_»\_\_\_\_\_2023 г.

Разработала: преподаватель Микоева Г. Р.

Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

Методическая разработка для студентов СПО специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Методические указания разработаны с целью оказания помощи студентам в подготовке и выполнении курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

Предлагаемая разработка содержит основные положения, рекомендуемые темы, порядок оформления и защиты курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.

Цель написания методических указаний – изложить порядок написания курсовой работы, дать пояснения по выполнению, оформлению и защите курсовой работы.

Адресовано студентам специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» очной формы обучения.

## Содержание

Введение.....	5
1. Общие положения.....	6
2. Правила оформления, порядок защиты и критерии оценки курсовой работы .....	14
3. Перечень рекомендуемых тем курсовой работы.....	17
4. Рекомендуемая литература и источники.....	19
Приложение.....	20
Рецензия.....	27

## **Введение**

Курсовая работа по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества — это один из видов учебной работы, которая выполняется студентом под руководством преподавателя в соответствии с учебным планом подготовки специалиста по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Целью написания курсовой работы является: систематизация, углубление и закрепление знаний, полученных в процессе обучения; формирование у студентов навыков самостоятельной учебной деятельности.

Курсовая работа по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества является обязательной составной частью учебного процесса и выполняется на третьем курсе (шестом семестре) обучения.

При выполнении курсовой работы студент должен продемонстрировать умение применять теоретические и практические знания по специальности, решать конкретные задания в области товароведения и экспертизы товаров, организации торгового процесса; использовать навыки работы на персональном компьютере для выполнения статистической обработки и графических построений. Практическая часть курсовой работы выполняется на материалах торговых предприятий.

Курсовая работа выполняется с целью углубления и закрепления теоретических и практических знаний, способствует развитию творческого мышления студента, дает опыт работы со специальной литературой, позволяет приобрести навыки выполнения научно-исследовательской работы.

## 1. Общие положения

Курсовая работа включает в себя:

- титульный лист;
- задание на выполнение работы;
- содержание;
- основную часть работы;
- выводы и предложения;
- список использованной литературы и источников;
- приложения.

Содержание курсовой работы должно соответствовать названию темы. В ней должны быть рассмотрены все вопросы, предусмотренные индивидуальным заданием.

**Титульный лист** (приложение 1) является первым листом курсовой работы и выполняется на компьютере на листе формата А4, на котором указываются все необходимые сведения об учебном заведении, предмете, студенте и проверяющем курсовую работу.

**Задание на выполнение курсовой работы.** Индивидуальное задание на выполнение курсовой работы пишется на отдельном листе и подшивается после титульного листа, но при расстановке страниц не учитывается (приложение 2).

**Содержание** (приложение 3) пишется на отдельном листе и включает в себя указание названий и страниц всех разделов, подразделов работы, выводов, списка использованной литературы и источников, приложений.

Примерное содержание курсовой работы должно включать в себя следующие основные разделы:

**Введение** должно быть кратким (1...3 страницы). Во введении обосновывается актуальность темы, ее практическая значимость; дается история возникновения данного вида продукции или отмечаются

современные направления в области производства, определяются объекты исследований. В конце введения необходимо определить цель и задачи исследований курсовой работы.

**Основная часть курсовой работы** должна состоять как минимум из трех разделов.

**В разделе 1** дается общая характеристика рассматриваемого вида товара. В **пункте 1.1** дается анализ пищевой, физиологической и энергетической ценности товара данного вида, приводится средний химический состав (2...3 с).

В **пункте 1.2** приводится классификация товара данной группы по происхождению, составу, способу производства и другим, существующим для данного вида товара, классификационным признакам. Дается характеристика каждой классификационной группы, характеристика ассортимента.

В **пункте 1.3** проводится анализ факторов, участвующих в формировании качества товара (особенности технологии выращивания или производства, исходное качество сырья, подготовка сырья к хранению или к переработке, особенности технологии производства продукта, вид упаковки, сроки и условия хранения и т.д.). Указываются градации качества, товарные сорта (классы) и требования к ним, требования к упаковке, маркировке, условиям хранения и перевозки данного вида товара, дефекты, фальсификация товара и методы их обнаружения, выбраковка товара (приложение 4).

В **пункте 1.4** проводится анализ и сравнение рынка исследуемой продукции, приводятся схемы и таблицы объемов выпуска и реализации исследуемого товара, перспективы развития, основные производители и поставщики (импортеры-экспортеры) данного вида продукции за период не позднее, чем за последние три года (приложение 4).

**Раздел второй.** В данном разделе (**пункт 2.1**) должны рассматриваться показатели ассортимента продукции, реализуемой в условиях рассматриваемого в курсовой работе торгового предприятия.

Структурой ассортимента, называют состав товаров, входящих в ассортимент, и количественное соотношение между ними, выраженное в процентах, долях от всего ассортимента.

Чтобы в полной мере проанализировать структуру и ассортимент товаров, необходимо рассчитать коэффициенты, широты, полноты, новизны, устойчивости.

1. Широта ассортимента – количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп. Это свойство характеризуется двумя абсолютными показателями – действительной и базовой широтой, а также относительным показателем- коэффициентом широты.

Действительная широта ( $Ш_{д}$ ) – фактическое количество видов, разновидностей и наименований товаров, имеющих в наличии.

Базовая широта ( $Ш_{б}$ )- широта, принятая за основу для сравнения. В качестве базовой широты может быть принято количество видов, разновидностей и наименований товаров, регламентированное нормативными или техническими документами, или максимально возможное. Коэффициент широты ( $К_{ш}$ ) выражается как отношение действительного количества видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп к базовому.

$$K_{ш} = \frac{Ш_{д}}{Ш_{б}} \times 100, \% \quad (1)$$

2. Полнота ассортимента – это количество видов, разновидностей и наименований товаров в группе однородной продукции. Показатель характеризует способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности.

Повышенная полнота ассортимента может служить одним из средств стимулирования сбыта и удовлетворения разнообразных потребностей, обусловленных разными вкусами, привычками и иными факторами. Однако



следует учесть, что чрезмерное увеличение полноты ассортимента также может затруднить выбор потребителя.

Коэффициент полноты – отношение действительного показателя полноты к базовому.

Коэффициент полноты  $K_p$ :

$$K_p = P_d / P_b * 100 \quad (2)$$

где  $P_d$  – полнота действительная,

$P_b$  – полнота базовая.

3. Устойчивость ассортимента – способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары, особенностью которых является наличие устойчивого спроса на них. Коэффициент устойчивости ассортимента определяется за конкретный период (месяц, квартал, год).

Коэффициент устойчивости  $K_u$  рассчитывается по формуле:

$$K_u = (Q_{ф1} + Q_{ф2} + \dots + Q_{фn}) / Q_{п} * n, \quad (3)$$

где  $Q_{ф1}, Q_{ф2} \dots Q_{фn}$  – фактическое количество разновидностей товаров в момент отдельных проверок;

$Q_{п}$  – количество разновидностей товаров, предусмотренное ассортиментным перечнем;

$n$  – число проверок.

4. Коэффициент обновления ассортимента ( $K_n$ ) – характеризуется отношением новых товаров ( $H$ ) к количеству наименований товаров, имеющих в наличии (ШД):

$$K_n = H / ШД * 100 \%, \quad (4)$$

На основании полученных результатов делаются выводы.

**В пункте 2.2** описываются объекты исследований, варианты опыта и порядок проведения товарной экспертизы товара данного вида:

- отбор проб из партии, формирование средней пробы, размер навесок для анализа нормируемых показателей качества;

- методы определения показателей качества со ссылкой на стандарты, установленные значения и нормы показателей качества;

- требования к упаковке, маркировке, условиям хранения и перевозки данного вида товара;
- дефекты, фальсификация товара и методы их обнаружения, выбраковка товара.

**Раздел 3** является экспериментальной частью курсовой работы. Необходимо провести сравнение фактического качества исследуемых образцов с требованиями стандарта на данный продукт и сделать заключение о соответствии его требованиям нормативной документации. Количество образцов взятых для исследования должно быть не менее трех.

В **пункте 3.1** приводятся результаты маркетинговых исследований, связанных с изучением запросов потребителя относительно ассортимента и качества исследуемой продукции. Для этого составляется анкета и проводится опрос потребителей товара данного вида. Вопросы анкеты должны выявлять потребительские предпочтения покупателей и факторы, формирующие потребительский спрос на продукцию данного вида. Анкета должна содержать не менее десяти вопросов (приложение 5). Обработанные результаты представить с использованием графиков, диаграмм (приложение 6).

В **пункте 3.2** проводится анализ маркировки. Анализируется состояние этикетки, качество ее наклейки, четкость текста, наличие обязательных сведений о товаре согласно требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования».

Наличие обязательных данных маркировки оформляется в виде таблицы.

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

В тексте работы или в приложении желательно привести фотографии внешнего вида упаковки или особенностей маркировки, обнаруженных недостатков или дефектов маркировки.

На основании полученных результатов делаются выводы о правильности маркировки товара, отмечаются особенности оформления.

**Пункт 3.3**—Анализ органолептических показателей качества исследуемого продукта (вкус, цвет, аромат, запах, консистенция и т.д.). Результаты оформляются в виде таблицы.

Органолептические показатели качества (*продукта*)

Показатели качества	Требования ГОСТ	Продукт 1	Продукт 2	Продукт 3

В тексте желательно привести фотографии, позволяющие более наглядно отразить полученные результаты оценки внешнего вида продукта (вида на разрезе, изломе – если это оценивается), обнаруженные дефекты, примеси и т.д.

На основании полученных результатов делается вывод о качестве продукта по органолептическим показателям и соответствии их требованиям стандарта.

-Анализ физико-химических показателей товара (масса нетто, массовая доля составных частей, кислотность, содержание растворимых сухих веществ и др). Результаты оформляются в виде таблицы.

Таблица 3

Физико-химические показатели качества (*продукта*)

Показатели качества	Требования ГОСТ	Продукт 1		Продукт 2		Продукт 3	
		Фактически	Отклонение	Фактически	Отклонение	Фактически	Отклонение

На основании полученных результатов делается вывод о качестве продукта по физико-химическим показателям и соответствии их требованиям стандарта.

На основании фактических данных, полученных при выполнении курсовой работы, необходимо провести сравнение фактического качества исследуемых образцов с требованиями стандарта на данный продукт и сделать заключение о соответствии его определенному товарному сорту.

Раздел «**Выводы и предложения**» является важнейшей, структурной частью курсовой работы, в которой подводится итог всех проведенных исследований и анализа. Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в работе. Выводы должны отражать существо работы и ее основные результаты. Выводы должны быть четкими, краткими, конкретными и не должны быть перегружены цифровыми материалом. Их необходимо писать в виде тезисов, по пунктам в последовательности соответственно порядку изложения материала и выполнения экспериментальной части. Общий объем раздела- 1-2 страницы.

**Список использованной литературы и источников.** Указываются литературные источники: учебная, стандарты, научные статьи, интернет-ресурсы. Список литературы оформляется по ГОСТ 7.1. «Библиографическая

запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». Список литературы должен включать не менее 15 источников.

*Примеры:*

1. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник для вузов [Текст] / М. А. Николаева – М.: Инфра-М, 2003. – 360 с.

2. Воропаева, О.А. Композитные смеси в производстве хлеба [Текст] / О.А. Воропаева // Хлебопродукты. – 2009. - № 11. – С. 38-40.

3. ГОСТ 51074 – 2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования [Текст]. Введ. 01.07.05. – М.: Стандартиформ, 2005. – 30 с.

4. Рынок шоколада на сегодняшний день: [Электронный ресурс] [2010]. – Режим доступа [http://www.modyler.ru/Press\\_Release/PressReleaseShow.asp](http://www.modyler.ru/Press_Release/PressReleaseShow.asp). – Загл. С экрана.

**В приложении**, при необходимости, прикладываются копии сертификатов соответствия, товарные этикетки, фотографии, бланки с результатами проведения экспертиз, анкета для проведения маркетинговых исследований и др.

Количество и названия разделов могут уточняться с преподавателем с учетом вида и особенностей исследуемого продукта.

## **2. Правила оформления, порядок защиты и критерии оценки курсовой работы**

### Правила оформления

В курсовой работе должны быть раскрыты все разделы, предусмотренные данными методическими указаниями. Изложение материала должно быть логичным и последовательным, а работа – грамотной, содержательной, аккуратно выполненной.

Изложение материала сопровождается необходимыми таблицами, графиками, рисунками. Весь иллюстрированный материал должен относиться к теме работы и помогать раскрытию ее содержания.

Курсовая работа представляется на проверку в виде готовой брошюры формата А4 в обложке.

Курсовая работа выполняется компьютерным набором на листах бумаги формата А4. Объем курсовой работы составляет 25...35 листов печатного текста.

При наборе текста на компьютере весь текст печатают шрифтом TimesNewRoman (размер шрифта – 14) через 1,5 интервала (до 30 строк на странице) на одной стороне листа. Оставляют поля: слева 30 мм (для переплета), справа –10 мм, сверху и снизу – по 20 мм. Отступ абзаца – 1,25 см.

Не разрешается в тексте приводить сокращения, не предусмотренные ГОСТом 7.12., например, 10 г - граммов и т. д. Но без цифр эти меры положено называть полностью: несколько граммов жира, несколько часов и т. п.

Разрешается использовать в тексте при цифрах такие общепринятые сокращения: с. - страница, рис. – рисунок (например: на с. 16, на рис. 2). Другие возможные сокращения: см. – смотри; табл. – таблица (в скобках при ссылках на рисунки, таблицы); и др. – и другие; и т. д. – и так далее; и т. п. – и тому подобное.

Нельзя применять произвольные сокращения слов: т. к. – так как; т. о. – таким образом; кол-во – количество; т-ра или t – температура.

Если по характеру работы необходимо в тексте или таблицах применять условные знаки или обозначения, то обязательно следует объяснить их сразу же в тексте или после таблицы.

Нумерация страниц, иллюстраций, таблиц, списка использованной литературы и источников, выводов должна быть сквозная. Номер страницы ставится посередине в верхней части листа. Исчисление страниц начинается с титульного листа, но номер на нем не ставится.

Крупные разделы (главы) нужно начинать с нового листа. Заглавие этих разделов печатается прописными (заглавными) буквами по центру страницы. Рубрики, подчиненные разделам (подразделы), следует отделять друг от друга расстоянием в два интервала. Важно, чтобы заглавия рубрик одинаковой значимости были напечатаны одним шрифтом. Точки в конце заголовков не ставятся.

*Например:*

## 1. РЫНОК ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА

### 1.1 Состояние рынка яблок в Российской Федерации

Необходимым является соблюдение одинаковых стилей при оформлении названий разделов и подразделов в тексте и в содержании.

#### Порядок защиты курсовой работы

К защите допускаются работы проверенные преподавателем, имеющие рецензию. Рецензия преподавателя может быть получена не позднее двух недель с момента передачи ему курсовой работы. При необходимости студентом вносятся коррективы в соответствии с рекомендациями преподавателя. На защиту работы отводится 5 – 6 минут.

В докладе студент должен изложить тему и цель работы, дать представление об изученных информационных источниках по теме. Во время

защиты студент должен ответить на все вопросы и замечания преподавателя, сформулированные в рецензии, ответить на другие вопросы и продемонстрировать знание изученного вопроса. В ходе защиты работы студент должен показать владение материалом по избранной теме и своими знаниями подтвердить самостоятельность выполнения курсовой работы. В результате защиты оценивается и представленная курсовая работа, и ответы студента на вопросы.

#### Критерии оценки

Итоговая оценка "**отлично**" выставляется в том случае, если студент четко обозначил цели и задачи своей работы, полностью раскрыл содержание проблемы, сумел сформулировать самостоятельные выводы, точно и верно ответил на поставленные вопросы; при защите курсовой работы показал высокий уровень знаний.

Итоговая оценка "**хорошо**" выставляется в том случае, если курсовая работа соответствует предъявляемым требованиям; однако автор не сумел ответить на некоторые вопросы при ее защите.

Итоговая оценка "**удовлетворительно**" выставляется в том случае, если студент не сумел выполнить некоторые требования, предъявляемые к курсовой работе, в частности не сумел сформулировать самостоятельные выводы; а также испытывал затруднения при ее защите.

Оценка "**неудовлетворительно**" выставляется в том случае, если студент полностью проигнорировал требования, предъявляемые к курсовой работе.



### 3. Перечень рекомендуемых тем курсовой работы

1. Товароведная оценка качества плодовой продукции, реализуемой в торговом предприятии.
2. Товароведная экспертиза качества вкусовых товаров, реализуемых в торговом предприятии.
3. Анализ ассортимента и качества кондитерских товаров, реализуемых в торговом предприятии.
4. Товароведная оценка качества рыбных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
5. Товароведная экспертиза качества мясных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
6. Анализ ассортимента и качества молочных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
7. Товароведная оценка качества зерномучных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
8. Товароведная экспертиза качества растительных масел, реализуемых в торговом предприятии.
9. Анализ ассортимента и качества сыров, реализуемых в торговом предприятии.
10. Товароведная оценка качества макаронных изделий, реализуемых в торговом предприятии.
11. Товароведная экспертиза качества безалкогольной продукции, реализуемой в торговом предприятии.
12. Анализ ассортимента и качества продуктов переработки овощей и плодов, реализуемых в торговом предприятии.
13. Товароведная оценка качества шоколада, реализуемого в торговом предприятии.
14. Товароведная оценка качества алкогольной продукции, реализуемой в торговом предприятии.
15. Анализ ассортимента и качества колбасных изделий, реализуемых в торговом предприятии.
16. Товароведная оценка качества замороженной продукции, реализуемой в торговом предприятии.
17. Товароведная экспертиза качества электробытовых товаров, реализуемых в торговом предприятии.
18. Товароведная оценка качества табачных изделий, реализуемых в торговом предприятии.
19. Идентификация и фальсификация детского питания
20. Идентификация и фальсификация рыбных товаров
21. Формирование потребительских свойств и качества виноградных вин.
22. Формирование потребительских свойств и качества кисломолочных товаров
23. Формирование потребительских свойств и качества хлебобулочных товаров

24. Формирование потребительских свойств и качества вареных колбасных изделий

25. Товароведная экспертиза качества овощной продукции, реализуемой в торговом предприятии.

#### 4. Рекомендуемая литература и источники

1. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие [Текст] / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. -416 с.
2. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум [Текст]/ Под ред. В.И. Криштафович. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»2019. – 592 с.
3. Николаева, М.А. Товарная экспертиза [Текст] / М.А. Николаева – СПб.: Гиорд, 2018. – 360 с.
4. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы : учебник для вузов [Текст] / М. А. Николаева – М. : Инфра-М, 2019. – 360 с.
5. Родина Т.Г. Справочник по товароведению продовольственных товаров[Текст] / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева и др. под ред Т.Г. Родиной. – М. : Колос, 2018. – 608 с.

Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Подпорожский политехнический техникум»

## **КУРСОВАЯ РАБОТА**

по **ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества  
товаров**  
на тему: ...

Специальность: 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских  
товаров

Выполнила:  
студентка 3 курса, группы 329  
*ФИО*

Преподаватель:  
Микоева Г. Р.

Дата защиты \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Оценка \_\_\_\_\_

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

УТВЕРЖДАЮ  
 Начальник отдела по УР  
 \_\_\_\_\_ И.Р.Тер-Абрамова  
 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

Студент \_\_\_\_\_ группа 329  
 Специальность 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

1. Наименование проекта

---



---

2. Основание для разработки: учебный план специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» по ПМ 02 «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»

3. Срок предоставления работы к защите

---



---

Курсовая работа на указанную тему выполняется студентом в следующем объеме:

Пояснительная записка

Введение

1 общая характеристика .....(Наименование товара)

1.1 Химический состав, пищевая и энергетическая ценность

1.2 Классификация и характеристика ассортимента (*товара*)

1.3 Факторы, формирующие качество (*товара*)

1.4 Анализ рынка (*товара*)

2 условия и методика проведения исследований

2.1. Анализ ассортимента (*товара*), реализуемого в условиях (торгового предприятия)

2.2 Методика проведения исследований

3 экспертиза качества .....(*товара*)

3.1 Анализ предпочтений потребителя при покупке (*товара*)

3.2 Анализ маркировки (*товара*)

3.3 Результаты товароведной экспертизы .....(*товара*)

Выводы и предложения

список использованной литературы и источников

приложения

4. Порядок приемки работы

---



---

Руководитель проекта

\_\_\_\_\_

подпись, дата

\_\_\_\_\_

инициалы, фамилия

Задание принял к исполнению

\_\_\_\_\_

подпись, дата

\_\_\_\_\_

инициалы, фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

### ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА .....(Наименование товара)

1.1 Химический состав, пищевая и энергетическая ценность

1.2 Классификация и характеристика ассортимента (*товара*)

1.3 Факторы, формирующие качество (*товара*)

1.4 Анализ рынка (*товара*)

2 УСЛОВИЯ И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1. Анализ ассортимента (*товара*), реализуемого в условиях (торгового предприятия)

2.2 Методика проведения исследований

3 ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА .....(*товара*)

3.1 Анализ предпочтений потребителя при покупке (*товара*)

3.2 Анализ маркировки (*товара*)

3.3 Результаты товароведной экспертизы .....(*товара*)

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

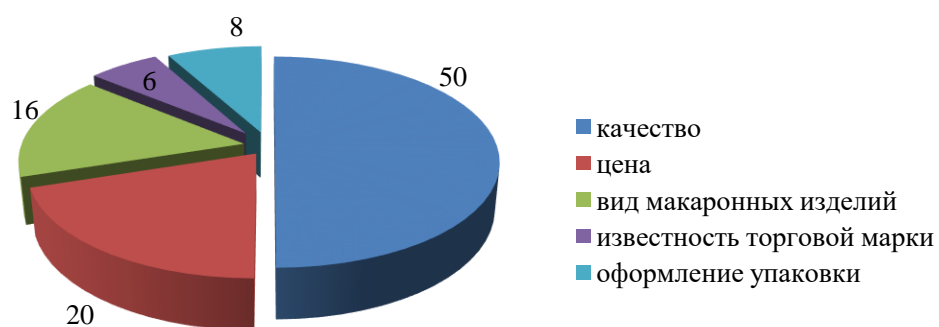


Рис. 1 Основные факторы, влияющие на выбор макаронных изделий, %

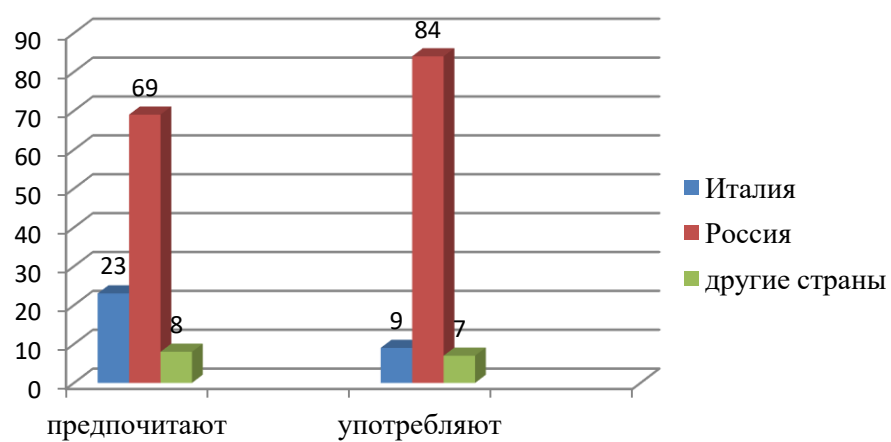


Рис. 2 Страны – производители макаронных изделий, %

Примерные вопросы анкеты по выявлению предпочтений потребителей

1. Покупаете ли Вы *«продукт»*?
2. Как часто Вы покупаете *«продукт»*?
3. Каков объем покупки товара необходим Вашей семье в месяц?
4. Продукт в таре какой емкости Вы предпочитаете покупать?
5. В таре из какого упаковочного материала Вы предпочитаете покупать *«продукт»*?
6. *Продукт* каких торговых марок Вы предпочитаете покупать?
7. *«Продукт»* какой ценовой категории Вы предпочитаете покупать?
8. На какие показатели качества *«продукта»* Вы обращаете большее внимание?
9. Какой фактор для Вас является решающим при выборе *«продукта»*?
10. *Продукт* какого производителя Вы предпочитаете покупать?
11. Какому показателю (вкусу, цвету, запаху, консистенции и т.д.) (*продукта*) Вы отдаете предпочтение? – Ответы на вопросы такого типа необходимо учитывать при составлении критериев оценки продукта по органолептическим показателям качества.



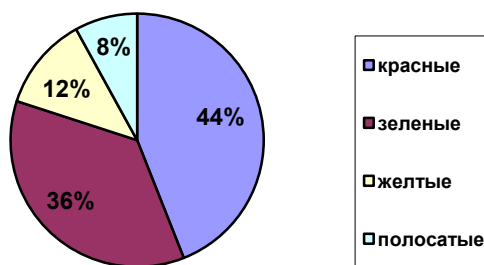


Рисунок 3. Предпочтения потребителей в цвете яблок

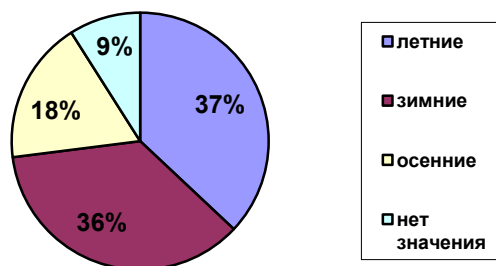


Рисунок 4. Сорт яблок, наиболее предпочитаемый потребителями

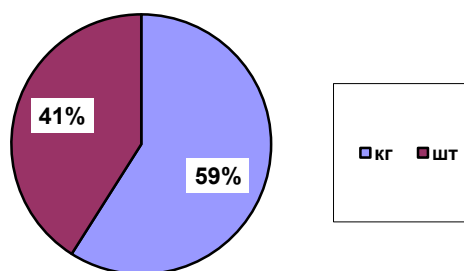


Рисунок 5. Количество приобретаемых яблок

## РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

---

 (Ф.И.О. полностью)
 

---

 (шифр и наименование специальности)
 

---

 (тема курсовой работы)
 

---

руководитель \_\_\_\_\_

1. Системно и последовательно ли работал студент над заявленной темой?  
Да  Нет
2. Проявлял ли самостоятельность, творчество в процессе работы?  
Да  Нет
3. Какова глубина проработки проблемы исследования?  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
4. Уровень выполнения исследования в практической части работы?  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
5. Представил ли материалы, подтверждающие его практическую деятельность?  
Да  Нет
6. Своевременно ли выполнял работу согласно этапам календарного плана?  
Да  Нет

**Показал ли студент при выполнении курсовой работы сформированность следующих общих и профессиональных компетенций:**

1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивый интерес к ней:  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
2. Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество:  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
3. Умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития:  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
4. Владение информационной культурой, умение анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий:  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
5. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием:  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
6. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания смены технологий, изменения нормативно-правовой базы:  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
7. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях:  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
8. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями:  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий:  
Оптимально  Достаточно  Недостаточно
10. Соответствует ли работа требованиям, предъявляемым к курсовой работе по специальности:  
Да  Нет

 Руководитель \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

 « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_  
 (число) (месяц) (год)