

Частное профессиональное образовательное учреждение  
**ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**



**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ЗАЩИТЕ  
КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ**

**МДК.03.02. Товароведение продовольственных и  
непродовольственных товаров**

**Специальность 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям)**

**Пермь 2022**

Составитель: Амирова Н.А., преподаватель ЧПОУ «ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждено на заседании Цикловой комиссии специальностей «Коммерция» и «Операционная деятельность в логистике».  
Протокол № 1 от 15.09.2022 г.

**Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:** метод. реком. по выполнению и защите курсовой работы по междисциплинарному курсу для студентов специальности 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям) / сост. ФИО – Пермь: ЧПОУ «Финансово-экономический колледж», 2022. – 23 с.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров для студентов специальности 38.02.04 «Коммерция» знакомят с технологией выполнения курсовой работы.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....</b>	<b>5</b>
<b>3. ПРОВЕРКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ НА ЗАИМСТВОВАНИЯ.....</b>	<b>16</b>
<b>4. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ПО КУРСОВЫМ РАБОТАМ.....</b>	<b>17</b>
<b>5. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ ПО МДК 03.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....</b>	<b>18</b>
<b>6. ИСТОЧНИКИ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....</b>	<b>20</b>

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Курсовая работа – один из основных видов учебных занятий и форм контроля учебной деятельности студентов, предусмотренных учебным планом специальности в ЧПОУ «ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (далее – Колледж).

1.2. Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения учебной дисциплины или междисциплинарного курса (далее – МДК), в ходе которого проверяются полученные знания и умения или компетенции при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов или видом профессиональной деятельности.

1.3. Курсовая работа представляет собой логически завершенное и оформленное в виде текста изложение студентом содержания отдельных проблем, задач и методов их решения в изучаемой области науки, профессиональной деятельности и выполняется с целью углубленного изучения отдельных тем, соответствующих учебных дисциплин или МДК и овладения навыками исследовательской деятельности.

1.4. Цели выполнения курсовой работы - выработка у студентов навыков самостоятельного изучения отдельных тем и исследования проблем, обобщения полученных знаний, выдвижения и обоснования собственных суждений, а также подготовка к написанию выпускной квалификационной работы

### **Основные задачи курсовой работы:**

- расширение, систематизация и закрепление теоретических и практических знаний по дисциплине, общих и профессиональных компетенций по МДК в соответствии с требованиями ФГОС СПО по соответствующему направлению подготовки специалистов;
- освоение общих и профессиональных компетенций;
- приобретение опыта творческого мышления, обобщения и анализа;
- развитие инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- приобщение к работе со справочной, специальной и нормативной литературой;
- применение современных методов организационного, правового, экономического и социального анализа, оценки, сравнения, выбора и обоснования предлагаемых решений;
- формулировка выводов и предложений;
- освоение и закрепление навыков работы с научной и справочной литературой;
- выработка навыков самостоятельного проведения исследования;
- овладение методами сбора и обработки информации,
- проведение анализа данных, полученных в ходе исследования, обобщение имеющейся информации;
- развитие интереса к научно-исследовательской работе.

### **Процесс выполнения курсовой работы состоит из следующих этапов:**

1. Изучение данных методических рекомендаций
2. Выбор темы из Раздела 6 настоящих методических рекомендаций.
3. Подбор, изучение и анализ источников информации по избранной теме.
4. Составление плана курсовой работы.
5. Сбор и обработка фактического и нормативного материала.
6. Написание текста курсовой работы и разработка приложений.
7. Оформление курсовой работы.
8. Проверка курсовой работы на заимствования (антиплагиат).

Курсовая работа по МДК.03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» может носить практический характер.

Курсовая работа по МДК.03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» выполняется в сроки, определенные учебным планом по специальности 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Общий объем курсовой работы должен составлять от 20 до 25 страниц (включая титульный лист, лист содержания, список использованных источников). Приложения в общий объем работы не входят.

Структура курсовой работы приводится в соответствии с положением «О курсовой работе (по требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования)» в зависимости от характера курсовой работы (проекта).

Например, для курсовой работы практического характера структура следующая:

1. титульный лист;
2. содержание;
3. перечень условных обозначений, специальных терминов и сокращений (не обязательный элемент);
4. введение, (раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы;
5. основная часть (2 главы по 2 параграфа):
  - ✓ первая глава (содержит теоретические основы разрабатываемой темы);
  - ✓ вторая глава (практическая часть, которая представлена расчетами, графиками, таблицами, схемами и т.п.);
6. заключение, (содержит выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы);
7. список использованных источников;
8. приложения.

**СОДЕРЖАНИЕ** включает введение, наименования глав, параграфов, заключение, список использованных источников, приложения с указанием номера их начальной страницы. **Пример** оформления содержания представлен ниже:

### **ВВЕДЕНИЕ**

#### **1 \_\_ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА**

##### **1.1 \_ Определение, сущность и классификация оценки качества товара**

##### **1.2 \_ Методы анализа качества и экспертизы товара**

#### **2 \_\_ АНАЛИЗ ЭКСПЕРТИЗЫ И ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА МЕЖКОМНАТНЫХ ДВЕРЕЙ В ООО «ПРОФИЛЬ»**

##### **2.1 Краткая характеристика экспертизы и оценки качества в ООО «Профиль»**

##### **2.2 Разработка рекомендаций по совершенствованию качества экспертизы в ООО «Профиль»**

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

### **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

### **ПРИЛОЖЕНИЯ**

**ВВЕДЕНИЕ** является **очень важной** составной частью курсовой работы.

Во введение должно быть отражено:

1. Обоснование выбора темы. Актуальность. Степень изученности исследуемой темы, проблемы.

2. Цель и задачи исследования.

3. Объект и предмет исследования, база исследования.

4. Методы, используемые при написании курсовой работы.

5. Практическая значимость исследуемой проблемы.

6. Краткое описание структуры курсовой работы.

Объем введения должен составлять, примерно, 2-3 страницы.

**Введение следует писать по следующей схеме:**

**1. Актуальность (современность и важность) темы.** Актуальность темы курсовой работы характеризует ее современность, жизненность, насущность, важность, значительность.

Рекомендуемые для использования слова и фразы:

*Актуальность курсовой работы ...*

*Актуальность и практический аспект данных проблем связаны с тем ....*

*Актуальность курсовой работы заключается (или проявляется) в следующем....*

*Вопросы, касающиеся того-то и того-то, являются очень актуальными.*

**2. Степень изученности.** Пример: *(не) многие авторы изучали данную тему ... перечислить авторов.*

**3. Цель** курсовой работы показывает, какой конечный результат необходимо достигнуть в курсовой работе. **Сформулировать** цель помогут следующие фразы:

*Целью работы является выяснить/доказать/выявить;*

*Данная работа имеет своей целью изучить/провести анализ;*

*Цель настоящей работы - спроектировать/создать/разработать/составить.*

Например:

*Цель курсовой работы – анализ качества продовольственных товаров, выявление актуальных проблем, возникающих в процессе анализа качества продукции, а также поиск путей совершенствования процесса повышения качества товаров в ПАО Магнит.*

**4. Задачи.** Задачи раскрывают путь к достижению цели. Каждой задаче, как правило, посвящен параграф курсовой работы. Задачи формулируются по названию параграфов. Рекомендуемые для использования слова и фразы:

*Для достижения указанной цели поставлены следующие задачи.*

*Цель определяет следующие задачи.*

Выявить, раскрыть, изучить, разработать, исследовать, проанализировать, систематизировать, уточнить, обобщить, проанализировать, подвести итог, систематизировать и т.д.

**Пример**

*Для достижения указанной цели поставлены следующие задачи:*

1. *охарактеризовать понятие, виды экспертизы качества товаров;*  
2. *проанализировать нормативно-правовое регулирование экспертизы качества товаров;*

3. *исследовать понятие, виды и сущность экспертизы качества товаров;*

4. *выявить проблемы экспертизы качества товаров в современных Российских условиях и пути их решения;*

5. *представить общую характеристику коммерческого предприятия ПАО Магнит;*

6. *оценить финансовое состояние предприятия ПАО Магнит за 2019 – 2021 гг.;*

7. *провести анализ экспертизы качества товаров предприятия ПАО Магнит;*

8. *представить рекомендации по развитию экспертизы качества товаров;*

9. *провести расчёт экономической эффективности от реализации рекомендаций.*

**5. Объект исследования курсовой работы** – это то, что будет взято для изучения и исследования. Объектом исследования может быть процесс или явление действительности.

Обычно название объекта исследования содержится в ответе на вопрос: **что рассматривается?**

**6. Предмет исследования** - это особая проблема, отдельные стороны объекта, его свойства и особенности, которые будут исследованы в работе. Обычно название предмета исследования содержится в ответе на вопрос: **что изучается?** Предмет исследования очень близок к названию темы курсовой работы.

Например, тема курсовой работы: «Экспертиза и оценка качества одной из групп потребительских товаров (на примере предприятия)»

Объект – товароведная деятельность предприятия.

Предмет – анализ, экспертиза и оценка качества товара.

**7. База исследования** – это организация или предприятие, на примере которого проводится исследование.

**8. Методы** - это способы, приемы познания объекта; совокупность рациональных действий, которые необходимо предпринять, чтобы решить определённую задачу или достичь определённой цели.

В любой курсовой работе используется метод анализа литературы, анализа нормативно-правовой документации по теме курсовой, а также анализ документов, архивов и проч.

В курсовой работе могут использоваться следующие методы исследования:

- Теоретические (экономического/статистического/математического анализа; анализа литературы; анализа нормативно-правовой документации по теме курсовой работы; изучение и обобщение отечественной и зарубежной практики; синтез; теоретический анализ и синтез, абстрагирование, конкретизация и идеализация, индукция и дедукция, аналогия, классификация, обобщение, исторический метод,

- Практические (сравнение; интервьюирование, анкетирование, опрос, тестирование; моделирование, специально-юридический и сравнительно-правовой).

**9. Практическая значимость** обуславливает необходимость написания курсовой работы. Иными словами, определить практическую значимость - значит определить результаты, которые требуется достигнуть. Это очень важный элемент введения к курсовой работе.

**10. Краткое описание содержания курсовой работы и логический переход на первую главу.**

В конце раздела «Введение» необходимо описать структуру курсовой работы.

#### **Пример**

«Структура работы обусловлена предметом, целью и задачами исследования. Введение раскрывает актуальность, определяет степень научной разработки темы, объект, предмет, цель, задачи и методы исследования.

В первой главе рассматривается история и общая характеристика экспертизы качества товаров.

Вторая глава посвящена анализу, экспертизе и оценке качества одной из групп потребительских товаров, а также разработке рекомендаций по совершенствованию качества товаров.

В заключении подводятся итоги проделанной работы, формируются окончательные выводы по рассматриваемой теме».

В конце Введения должен быть логический переход на первую главу.

**ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ** должна быть разбита на две главы, а каждая глава разделена на два параграфа. Каждая глава должна состоять примерно *из 7 – 9 страниц*. Каждый параграф состоит примерно *из 3-5 страниц*. После каждого параграфа делается вывод. Кроме того, обязательно должен быть вывод после каждой главы.

Для курсовой работы практического характера схема описания первой и второй главы может быть следующей:

Структуру **первой главы** рекомендуется сформировать в виде двух параграфов, в первом из которых приводятся основные теоретические аспекты темы: понятие, сущность, классификация, нормативно-правовое регулирование предмета исследования. Во второй части первой главы автор курсовой работы должен критически охарактеризовать существующие концепции, подходы и дать им собственную интерпретацию, учитывающую специфику объекта и предмета исследования, представить существующие методики оценки или анализа предмета исследования.

**ПЕРВАЯ ГЛАВА ОСНОВНОЙ ЧАСТИ** курсовой работы (**ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**) должна отражать знакомство автора с литературой по вопросам:

1. Теоретико-методологических основ изучаемого явления или процесса в товароведении продовольственных и непродовольственных товаров: определение, экономическая сущность, классификация и нормативно – правовое регулирование явления или процесса в товароведении продовольственных и непродовольственных товаров.

2. Сравнительного исследования зарубежного опыта по решению аналогичных проблем в товароведении продовольственных и непродовольственных товаров.

3. Принципов и методов, используемых для решения исследуемой проблемы на практике в товароведении продовольственных и непродовольственных товаров.

В этой части необходимо представить основные теоретические положения по теме исследования.

В первой главе должны быть раскрыты понятия и сущность изучаемого явления или процесса, уточнены формулировки и др. Большое значение имеет правильная трактовка понятий, их точность и научная обоснованность. Термины, употребляемые в курсовой работе, должны быть обоснованными (например, понятия из законов РФ) либо со ссылкой на исследования ученых и практиков.

Описание изучаемой проблемы товароведной деятельности и динамика развития явлений должны иллюстрироваться графическими материалами: справочными и обзорными таблицами, выполненными, главным образом, самостоятельно. Только в отдельных случаях можно заимствовать некоторые таблицы из литературных источников с обязательной ссылкой на первоисточник. В тексте, анализирующем или комментирующем таблицу, не следует пересказывать ее содержание, а уместно формулировать основной вывод, к которому подводят табличные данные, или вводить дополнительные показатели, более отчетливо характеризующие то или иное явление или его отдельные стороны. По объему первая глава рекомендуется в пределах 8-10 страниц работы.

**Вывод по главе.** В выводе обобщается материал, изложенный в параграфах главы. Вывод должен отражать результаты, полученные в данной главе. В выводе по первой главе должен быть логический переход на вторую главу.

**Вторая глава** должна быть практической (практикоориентированной), то есть содержать данные о конкретной практической стороне изучаемой проблемы. Здесь студентом исследуются и обобщаются практические данные по выбранной теме, проводится анализ изучаемого предмета на базе конкретного коммерческого предприятия.

Основой такого анализа и обобщений служит использование широкого круга учебных материалов по дисциплине. В процессе сбора и анализа данных рекомендуется использовать формы бухгалтерской (финансовой) отчетности, размещенной и опубликованной официально на сайте коммерческого предприятия (в разделе «Акционерам и инвесторам»).

**ВТОРАЯ ГЛАВА ОСНОВНОЙ ЧАСТИ** курсовой работы (**ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**) представлена:

1. Характеристикой исследуемого предприятия или товара (продовольственного или непродовольственного).

В общей характеристике предприятия необходимо раскрыть:

- год создания, организационно-правовую форму и основной вид деятельности предприятия;
  - анализ конкурентоспособности и SWOT-анализ предприятия.
2. Анализом исследуемого процесса или явления в рамках предприятия.
  3. Разработкой рекомендаций по оптимизации деятельности предприятия в рамках рассматриваемой и решаемой проблемы товароведной деятельности.

Эта часть курсовой работы должна содержать общую характеристику предприятия - базы исследования, используемые методы и результаты экономического анализа его производственно-хозяйственной деятельности.

Здесь студентом исследуются и обобщаются практические данные по выбранной теме, проводится анализ изучаемого предмета на примере конкретной организации. Основой такого анализа и обобщений служат практические материалы, собранные на базе исследуемого предприятия во время прохождения практики, а также использование широкого круга учебных материалов учебных курсов.

Если тема связана с деятельностью торгового предприятия, то, прежде всего, необходимо ознакомиться с фактическим ассортиментом продукции основных поставщиков (фирм-изготовителей) и имеющейся документацией (спецификации, к договору, технические описания моделей, товарные альбомы, каталоги). Все сведения об образцах товаров получают путем их личного изучения в торговом предприятии. Много в этом, плане может дать маркировочно-справочная и эксплуатационно-справочная информация о товаре — маркировочные ярлыки, товарные ленты, аннотации, руководства по эксплуатации и др.

Характеристика ассортимента рассматриваемой группы товаров иллюстрируется фотографиями, рисунками, а при возможности и натуральными образцами исходных материалов (кожи, тканей, трикотажа, древесины, лаков, красок и т. д.). В тексте работы по мере изложения на них делаются ссылки. Изучая ассортимент, необходимо обратить внимание на качественные изменения в нем.

Оценка ассортимента рассматриваемой группы товаров проводится с целью установления его широты, полноты, стабильности, степени обновления, улучшения, (ухудшения) в качественном отношении, оптимальности и тенденций изменения в дальнейшем.

Для получения более достоверных результатов при изучении ассортимента товаров и потребительских предпочтений, а также оценке потребительских свойств продукции можно использовать социологический и экспертный методы, широко применяющиеся во всех областях деятельности.

Практическая часть курсовой работы экспериментального характера должна содержать результаты проведенных студентом исследований по сравнительной характеристике и оценке свойств показателей, сопоставлению методов исследований, экспериментальному определению весовости свойств товаров, сравнительной характеристике систем классификации и кодировании товаров, расчету уровня качества, определению и характеристике факторов качества и сохранности товаров, сравнительной характеристики состава, свойств и пищевой ценности продовольственных товаров и другим вопросам.

Курсовые работы с экспериментальной частью содержат литературный обзор и исследовательскую часть, в которой описываются объекты исследования, методы, результаты проведенного эксперимента.

Экспериментальные исследования проводятся на конкретном товаре или группе товаров, либо применительно к определенному производителю или региону потребления.

Весьма эффективной формой экспериментальной работы студента является социологический опрос потребителей по рассматриваемой теме, что дает возможность конкретизировать предложения по курсовой работе.

Анализируемые данные представляются в виде таблиц, сгруппированных по качественному признаку. Все материалы, представленные в виде таблиц, должны сопровождаться выводами и иными характеристиками.

На основе проведенного анализа студентом определяются причины, снижающие эффективность функционирования рассматриваемого предприятия путем выявления недостатков действующей системы управления, степени оптимальности принимаемых решений и ряда других отрицательно воздействующих факторов. На основе полученных результатов исследования формулируются основные направления оптимизации функционирования предприятия, а также задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели.

Представленные в курсовой работе показатели и сравнительный анализ исследуемых образцов необходимо представлять в виде таблиц, примеры которых представлены ниже.

### Пример 1

Таблица 1.1 – Показатели безопасности стиральных порошков

Наименование показателя	Норма
1. Массовая доля пыли, %, не более	5
2. Показатель концентрации водородных ионов, единиц рН	7,5-11,5
3. Массовая доля фосфорнокислых солей (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	22
4. Пенообразующая способность (для порошков с пониженным пенообразованием), мм, не более	200
устойчивость пены, единиц, не более	0,3
5. Моющая способность, %, не менее	85
6. Отбеливающая способность (для порошков, содержащих химические отбеливатели), %, не менее	80
7. Внешний вид	Гранулированный порошок от белого до светло-желтого цвета или окрашенный. Допускается присутствие окрашенных частиц компонентов сырья.
8. Цвет: белизна (для неокрашенных порошков), %, не менее	60

### Пример 2

Таблица 1.2 – Анализ полноты маркировки образцов стирального порошка

Показатель	Образец 1	Образец 2	Образец 3
наименование и назначение продукции	синтетическое моющее средство для использования в машинах любого типа	синтетическое моющее средство для использования в машинах любого типа	синтетическое моющее средство для использования в машинах любого типа. Для стирки изделий из х/б, льняных, синтетических тканей и тканей из смешанных волокон в стиральных машинах любого типа в воде любой жесткости. Содержит смягчитель воды, который защищает стиральную машину от образования извести.
Способ применения	Для стирки в стиральной машине автомат	Для стирки в стиральной машине автомат. Не предназначен для стирки изделий из шерсти и шелка.	Для стирки в стиральной машине автомат
масса нетто или объем	1,5 кг	0,9 кг	3 кг
срок годности	9 месяцев	9 месяцев	9 месяцев

Продолжение таблицы 1.2

Показатель	Образец 1	Образец 2	Образец 3
наименование предприятия-изготовителя	ООО «Рекитт Бенкизер Продакшн»; адрес: Россия, 141600, Московская область, г.Клин, ул. Терешковой, 1;	ООО «Проктер энд Гэмбл – Новомосковск», адрес: Россия, 301650, г. Новомосковск Тульской области, Комсомольское шоссе 64.	ООО «Персил», адрес: 618417, Пермский край, г Березники, ул. Карла Маркса 103.
предупредительные надписи и меры предосторожности	Беречь от детей	При повышенной чувствительности и повреждениях кожи избегать длительного контакта с любыми средствами для стирки.	Хранить в защищенном от света месте
условия хранения	Предохранять от воздействий прямых солнечных лучей и нагревания выше 35 градусов С. Хранить при относительной влажности воздуха не более 95%	Предохранять от воздействий прямых солнечных лучей и нагревания выше 35 градусов С. Хранить при относительной влажности воздуха не более 95%	Предохранять от воздействий прямых солнечных лучей и нагревания выше 35 градусов С. Хранить при относительной влажности воздуха не более 95%
состав	компоненты, смягчающие воду, анионные поверхностно-активные вещества (ПАВ), кислородосодержащий отбеливатель, неионные ПАВ, карбоксиметилцеллюлоза, антикоррозийные ингредиенты, антивспениватель, ароматизатор, оптический отбеливатель, энзимы.	5% или более, но не менее 15%, фосфаты менее 5%: анионные ПАВ, неионогенные ПАВ, кислородосодержащий отбеливатель, поликарбоксилаты, цеолиты, оптические отбеливатели, энзимы, ароматизирующие добавки, гексилциннамаль	А-ПАВ, Н-ПАВ, кислородсодержащий отбеливатель, активатор отбеливания, силикат натрия, фосфаты, фосфонаты, сода, биодобавки-энзимы, оптический отбеливатель, полимеры-антисорбенты, отдушка, сульфат натрия, пеногаситель.
Документ, в соответствии с которым изготовлен	ТУ 2381-001-45751577-04	ТУ 2381-046-00204300-95	ТУ 2381-020-04831040-2002

### Пример 3

Таблица 1.3 – Анализ маркировки детского пюре в баночках

Торговая марка						
Масса нетто, г	80	115	100	100	80	125
Наименование производителя	Gerber	Агуша	Бабушкино Лукошко	ФрутоНяня	Heinz	HiPP
Наименование страны, производителя и адрес	Gerber Legendary Blades, США	ОАО "Вимм-Билль-Данн" Россия, г.Москва	ООО «ГД СЛАЩЁВА», Россия, г.Одинцово	ОАО "Прогресс" Россия, г.Липецк	Heinz, США	HiPP, Германия
Возрастное ограничение	С 3-х месяцев	С 4-х месяцев	С 3,5-х месяцев	С 4-х месяцев	С 4-х месяцев	С 4-х месяцев
Дата изготовления	+	+	+	+	+	+
Срок годности	12 месяцев	12 месяцев	24 месяца	12 месяцев	12 месяцев	24 месяца
Состав	+	+	+	+	+	+
Пищевая ценность	+	+	+	+	+	+
Рекомендации по использованию	+	+	+	+	+	+
Информационные знаки	+	+	+	+	+	+

Исходя из Таблицы 1.3, маркировка на анализируемых продуктах детского питания соответствует всем требованиям и содержит все характеристики. В состав каждого продукта детского питания не входят вредные добавки и запрещенные компоненты. Срок годности продуктов детского питания составляет 12 месяцев и 24 месяца. Также на маркировке продуктов детского питания обозначены возрастные ограничения, рекомендации по использованию и пищевая ценность. Требуемые информационные знаки и проверка Роспотребнадзора обозначена на каждом продукте детского питания. Далее, проведем анализ по пятибалльной шкале соответствия маркировки детского питания.

Таблица 1.4 – Анализ маркировки по пятибалльной шкале соответствия

Торговая марка	Gerber	Агуша	Бабушкино Лукошко	ФрутоНяня	Heinz	HiPP
Достоверность	5	5	5	5	5	5
Достаточность	5	5	5	5	5	5
Доступность	5	4	4	5	5	5
Внешний вид маркировки	5	5	3	5	5	5
Итого	20	19	17	20	20	20

### Пример 4

В ходе исследования была проведена оценка качества 5-ти видов кремов для рук, разных производителей на соответствие требованиям ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. Общие технические требования».

Каждому из них присвоены номера 1, 2, 3, 4 и 5.

В ходе исследования были проанализированы крема: увлажняющий, питательный, защитный, восстанавливающий и антивозрастной.

№1 - увлажняющий крем для рук «Бархатные ручки», ООО «Юнилевер», г. Москва. Стоимость 70 рублей.

№2 - питательный крем для рук «Белоручка», ОАО «Аванта», г. Краснодар. Стоимость 50 рублей.

№3 - защитный крем для рук «NIVEA», Польша. Стоимость 150 рублей.

№4 - восстанавливающий крем для рук «GARNIER», АО «Лореаль», г. Москва. Стоимость 250 рублей.

№5 – антивозрастной крем для рук «Лора», ООО «Эвалар», Алтай. Стоимость 370 рублей.

В качестве показателей качества были выбраны: цвет, запах, консистенция, объем, впитывание, эффект на коже, водородный показатель (PH).

Таблица 1.5 – Показатели качества.

Оцениваемый образец	Цвет	Запах	Консистенция	Объем	Впитывание	Эффект на коже	PH
Образец №1 «Бархатные ручки»	белый	свежий легкий	легкая водянистая	80 мл	быстро	гладкость	7
Образец №2 «Белоручка»	белый	свежий бодрящий	водянистая	75 мл	быстро	гладкость быстро угасающий аромат	6
Образец №3 «NIVEA»	белый	сладкий медовый	густая	75 мл	средне	долгий аромат липкая пленка	9
Образец №4 «GARNIER»	светло-розовый	резкий	густая	100 мл	средне	не навязчивый аромат гладкая и напитанная кожа липкая и жирная пленка	8
Образец №5 «Лора»	белый	приятный цветочный	гелеобразная	50 мл	быстро	легкий аромат увлажненная кожа	5

При оценке единичных показателей применялись органолептические методы. Определение обобщенного показателя качества и конкурентоспособности осуществлялось расчётным методом. В частности, для обобщенного показателя использовался средневзвешенный арифметический.

По каждому показателю мы исходили из важности его для качества изделия в целом, с учётом требований ГОСТ 31460-2012. «Кремы косметические. Общие технические требования».

Балловая система рассчитывалась как 55 баллов и выше – высшая категория, 30-55 – средняя категория, менее 30 – низкая категория.

Результаты анализа качества образцов кремов для рук представлены в Таблице 1.6.

Таблица 1.6 – Балловая оценка качества

№ п/п	Показатели качества	Количество баллов при оценке				
		№1	№2	№3	№4	№5
1	Цвет	10	10	10	8	10
2	Запах	10	9	7	6	9
3	Консистенция	8	4	5	5	7
4	Объем	9	8	8	10	3
5	Впитывание	10	10	8	8	10
6	Эффект на коже	8	8	6	2	7
7	PH	6	8	2	4	10
Итого		61	57	46	43	56

Сделайте заключение о качестве представленных образцов и присвойте категории качества крема в соответствии с учётом требований ГОСТ 31460-2012. «Кремы косметические. Общие технические требования».

Из данных таблицы 1.6 следует, что по сумме полученных баллов образцам №1, №2 и №5 следует присвоить высшую категорию качества (61, 57 и 56 баллов соответственно), а образцу №3 и №4 – среднюю категорию (46 и 43 балла). Поэтому в качестве базового образца выбран образец №1 с наилучшими показателями качества – увлажняющий крем для рук «Бархатные ручки», ООО «Юнилевер», г. Москва.

### Пример 5

Оцените качество представленных образцов томатной пасты и сделайте заключение

Для проведения оценки качества томатной пасты выбраны следующие образцы:

Образец 1 - Томатная паста «Помидорка», категория «Экстра», производитель - АО «Полтавские консервы», адрес: 353800 Краснодарский край, Красноармейский район, станица Полтавская, ул. Зеленая, 2.

Образец 2 - Томатная паста «Махеев», категория «Экстра», производитель: АО «Эссен Продакшн АГ», адрес: 423602, Республика Татарстан, Елабуга, Окружное шоссе, 7

Образец 3 - Томатная паста «Балтимор», категория «Экстра», АО «Балтимор-Нева», адрес: 196240, Санкт-Петербург, ул. Кубинская, д. 78.

Органолептическая экспертиза качества томатной пасты проведена на соответствие требованиям ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия». Оценка проведена по следующим показателям: внешний вид и консистенция, цвет, вкус и запах. Результаты органолептической экспертизы качества томатной пасты представлены в таблице 1.7.

Таблица 1.7 - Требования к органолептическим показателям томатной пасты

Наименование показателя	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Внешний вид и консистенция	Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов
Цвет	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе
Вкус и запах	Ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха	Ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха	Ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха

Вывод: по органолептическим показателям качества образцы томатной пасты соответствуют требованиям ГОСТ Р 54678-2011 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия».

### Пример 6

Оцените качество представленных образцов сока и сделайте заключение.

Для оценки качества соков было закуплено 3 образца разных фирм-изготовителей:

Образец 1- восстановленный осветленный яблочный сок «ДА», АО «Нидан Соки», 140055, Россия, Московская обл., г. Котельники, 1-й Покровский пр., д. 2;

Образец 2 - восстановленный осветленный яблочный сок «Красавчик», ООО "САНФРУТ-Трейд", Пермь, ул. 25-го Октября, 3;

Образец 3 - восстановленный осветленный яблочный сок «Я», АО «Мултон», Московская область, Щёлковский район, г. Щёлково, Фруктовый пр., 1;

Требования к маркировке на упаковках соков изложены в техническом регламенте на соковую продукцию из фруктов и овощей. Проведем оценку полноты маркировки соков.

Таблица 1.8 - Оценка полноты маркировки соков

Показатели	Образцы		
	сок «ДА»	сок «Красавчик»	сок «Я»
Наименования соковой продукции, должны включать в себя наименования фруктов и (или) овощей, использованных для производства такой продукции, или слова, производные от этих наименований, независимо от их последовательности, способ изготовления	+	+	+
Минимальная доля сока	+	+	+
Наименование и адрес производителя	+	+	+
Товарный знак	+	+	+
Информация об использовании аскорбиновой кислоты	+	+	+
состав	+	+	+
Дату изготовления	+	+	+
Условия и срок хранения	+	+	+
Информация о сертификации	+	+	+
Информация о НД, в соответствии с которым изготовлен продукт	+	+	+

Вывод: изучена маркировка пяти образцов восстановленного яблочного сока, маркировка полная, содержит всю необходимую информацию, соответствует требованиям технического регламента на соковую продукцию из фруктов и овощей.

Основными показателями при проведении органолептической оценке соков являются: внешний вид и консистенция; вкус и запах; цвет.

Оценка соков производится по 19-балльной шкале (таблица 1.9).

Таблица 1.9 –Балльная шкала оценки качества соков

Показатель качества	Оценка, баллы			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«не удовлетворительно»
Прозрачность, цвет, внешний вид	7 - соответствует плодам, характерным для напитка, цвет с блеском	5 - То же, но без блеска	4 - Слабая опалесценция, внешний вид соответствует данному напитку	1 Сильная опалесценция или осадок, снимается с дегустации
Вкус и аромат	12 - Полный, ярко выраженный, свойственный напитку	10 - Хороший вкус и аромат, свойственный напитку	8 - Не полный вкус, слабый аромат, свойственный напитку	6 - плохо выраженный вкус с посторонними тонами, не свойственный аромат
Общий балл	17-19	14-15	10-12	9 и ниже

Результаты органолептической оценки сока представлены в таблице 1.10.  
Таблица 1.10 – Результаты органолептической оценки качества сока

Показатель качества	Образец 1	Образец 2	Образец 3
Прозрачность, цвет, внешний вид	7	5	5
Вкус и аромат	10	12	10
Общий балл	17	17	15

#### Заключение о качестве сока

По органолептическим показателям все три образца сока соответствуют требованиям Федерального закона от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» и ГОСТ Р 52186-2003 «Консервы. Соки фруктовые восстановленные. Технические условия».

В конце каждой главы следует формулировать **ВЫВОДЫ** (1 – 2 абзаца) по существу изложенного материала. Выводы должны логически завершать проведенные рассуждения, быть краткими, конкретными и вытекать из изложенного материала.

На основе проведенного анализа студентом определяются причины, снижающие эффективность функционирования коммерческого предприятия. Рекомендованный объем данного раздела 8-10 страниц работы.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ В КУРСОВОЙ РАБОТЕ.** В заключении указываются краткие выводы по всем главам, содержащимся в курсовой работе, здесь делаются выводы обо всей проведенной работе в целом, рассказывается то, насколько корректно выполнена работа, насколько она отвечает тем целям и задачам, которые были поставлены перед студентом первоначально в зависимости от выбранной им темы. Очень важны в заключении именно результаты, которых достиг студент во время выполнения курсовой работы. Также указывается достаточно ли рассмотрены объект и предмет исследования. Дается характеристика базы исследования. Объем заключения составляет 2-3 страницы.

**В СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ** включают описания документов, упоминаемых в ссылках, а также описания документов, которые привлекались к написанию курсовой работы, но не были приведены в ссылках.

Список использованных источников должен содержать не менее 15 источников, изученных автором.

**ПРИЛОЖЕНИЯ В КУРСОВОЙ РАБОТЕ** включаются в курсовую работу при необходимости. Они могут быть добавлены для более подробного раскрытия темы. В приложения входят различные таблицы, иллюстрации, диаграммы, анкеты и другие сведения. Приложения в объем курсовой работы не входят.

### 3. ПРОВЕРКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ НА ЗАИМСТВОВАНИЯ

Курсовая работа подлежит обязательной проверке на заимствования (уникальность/оригинальность). **Оригинальность текста курсовой работы должна составлять более 50%.**

Проверка текста курсовой работы на объем заимствования осуществляется студентом самостоятельно с помощью Интернет-сервиса «Антиплагиат» (<https://www.antiplagiat.ru>) для студентов и частных пользователей. Для работы с интернет-сервисом «Антиплагиат» необходимо пройти **регистрацию по адресу эл. почты**. Проверка текста курсовой работы на оригинальность осуществляется в разделе «Проверить документ бесплатно».

**Приложения и список литературы на уникальность не проверяются.**

Результатом проверки курсовой работы на объем заимствования является сформированный сервисом отчет, в котором представлена оценка оригинальности документа с количественным соотношением оригинальных фрагментов к заимствованным. **В отчете должна содержаться следующая информация:**

1) в строке «Автор»: фамилия, имя, отчество обучающегося или адрес эл. почты обучающегося, который указан в Договоре об оказании платных образовательных услуг, заключенном между Колледжем и Обучающимся/Заказчиком.

2) в строке «Имя исходного файла»: наименование курсовой работы.  
Отчет о проверке на заимствования прикладывается к курсовой работе.

#### **4. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ПО КУРСОВЫМ РАБОТАМ**

Формой аттестации студента по курсовой работе является дифференцированный зачет («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Проверка курсовой работы преподавателем осуществляется в системе дистанционного обучения.

Порядок проверки курсовой работы следующий:

1) законченная и полностью оформленная работа размещается в системе ДО для проверки и оценки **в срок не позднее, чем за две недели до конца семестра и до сдачи экзамена по междисциплинарному курсу МДК 03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».**

2) работа, не отвечающая установленным требованиям, возвращается на доработку. С учетом исправления замечаний, указанных преподавателем, курсовая работа предоставляется студентом **повторно** в срок, **до экзамена по МДК 03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».**

3) студент, не представивший курсовую работу, считается имеющим академическую задолженность **и не допускается до экзамена.**

4) преподаватель проверяет работу. В поле «Отзыв» отражает письменное заключение-рецензию и проставляет оценку.

#### **Критерии оценивания курсовой работы**

**Оценка «Отлично»** выставляется за курсовую работу, которая:

- носит исследовательский или научный характер;
- имеет грамотно изложенную теоретическую главу;
- имеет анализ, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, имеющими практическую значимость;
- работа написана грамотным литературным языком, тщательно выверена;
- научно-справочный аппарат и оформление соответствуют действующим государственным стандартам и настоящим методическим рекомендациям;
- сопровождается достаточным объемом табличного и графического материала.

**Оценка «Хорошо»** выставляется за курсовую работу, которая:

- носит исследовательский характер;
- имеет грамотно изложенную теоретическую главу, с представленным анализом;
- имеет последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако, историография проблемы и анализ источников неполный;
- выводы недостаточно аргументированы;
- в ее структуре и содержании есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера.

**Оценка «Удовлетворительно»** выставляется за курсовую работу, которая:

- носит исследовательский характер;

- имеет теоретическую главу;
- базируется на практическом материале, однако в нем просматривается непоследовательность изложения материала;
- историография проблемы и анализ источников подменены библиографическим обзором;
- документальная основа работы представлена недостаточно;
- проведенное исследование содержит поверхностный анализ;
- выводы неконкретны;
- рекомендации слабо аргументированы;
- представлены необоснованные предложения в литературном стиле и оформлении работы имеются погрешности.

**Оценка «Неудовлетворительно»** выставляется, в случае если курсовая работа:

- не отвечает требованиям, изложенным в настоящих методических рекомендациях (в т.ч. по оформлению);
- не носит исследовательского характера;
- не имеет аналитической либо проектной частей;
- не содержит выводов, либо они носят декларативный характер;
- оригинальность текста курсовой работы менее 50%.

## **5. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ ПО МДК 03.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Студенты выбирают тему курсовой работы из тем курсовых работ настоящих методических рекомендаций, руководствуясь интересом к проблеме, возможностью получения фактических данных, наличием специализированной литературы.

Студенты могут предложить свою тему курсовой работы с учетом ранее выполненных работ по другим дисциплинам, учитывая соответствие этой проблемы содержанию тех дисциплин, по которым учебными планами предусматривается написание курсовых работ. Такая преемственность обеспечит возможность исследования интересующей проблемы с разных сторон и последовательную подготовку к написанию дипломной работы.

### **Темы курсовых работ**

1. Анализ ассортимента и качества изделий, вырабатываемых из нетрадиционного сырья (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
2. Оценка влияния технологических факторов на формирование качества и конкурентоспособность одной из групп товаров (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
3. Анализ и оценка конкурентоспособности одной из групп потребительских товаров (на примере предприятия).
4. Анализ изменений потребительских свойств товара в процессе хранения (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
5. Анализ маркировки товаров, ее значимость в коммерческой и товароведной деятельности (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
6. Анализ методов решения проблем сохранности товаров (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
7. Перспективные методы хранения пищевых продуктов, их экономическая эффективность в общей системе снижения потерь при хранении и реализации (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
8. Анализ роли товароведной экспертизы в оценке качества (наименование группы товаров).

9. Структура ассортимента и потребительских свойств товара, поступающего по импорту в торговую сеть (на примере предприятия).
10. Проведение идентификации (наименование товара) с целью выявления его фальсификации.
11. Оценка влияния информации о товаре на сбыт товаров (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
12. Оценка влияния режимов и способов хранения продуктов питания (на выбор студента).
13. Оценка влияния стандартизации на качество и конкурентоспособность товаров (на примере предприятия).
14. Оценка влияния товароведных экспертиз в защите прав потребителей (по материалам экспертных или общественных организаций).
15. Оценка влияния упаковки на потребительские свойства, сохраняемость и конкурентоспособность товара.
16. Применение органолептических методов при оценке показателей качества (наименование группы товаров).
17. Идентификация товаров непродовольственного назначения в современных условиях (на примере конкретных групп непродовольственных товаров).
18. Оценка информационного обеспечения потребителей о товаре в интернет торговле (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
19. Оценка качества и ассортимента товаров при организации товарообмена отечественных торговых предприятий с зарубежными партнерами (на примере предприятия).
20. Оценка качества и сохраняемости товаров, в том числе импортного производства (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
21. Оценка качества товаров по результатам сертификационных испытаний (на примере одной из конкретных групп товаров).
22. Оценка норм естественной убыли продовольственных товаров в розничной торговой сети (оптовом звене).
23. Оценка роли и значения углеводов (белков, жиров и др. соединений) в формировании потребительских свойств (наименование группы товаров).
24. Оценка роли сертификации в обеспечении качества и безопасности (наименование товара).
25. Оценка упаковки товаров, ее влияние на качество и информированность покупателей (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
26. Оценка уровня безопасности продовольственных и непродовольственных товаров (наименование группы товаров) в регионе.
27. Экспертиза качества и безопасности безалкогольных газированных напитков, реализуемых в (наименование предприятия).
28. Совершенствование ассортимента и качества (какой-либо группы товара), вырабатываемой предприятием.
29. Совершенствование конкурентоспособности продуктов питания (на выбор студента), поступающих на потребительский рынок (или торговое предприятие) от разных поставщиков.
30. Совершенствование товароведной экспертизы товаров в торговом предприятии (на предприятии-изготовителе).
31. Совершенствования товароведной и коммерческой деятельности за счет возможности их использования классификации и кодирования товаров (на примере предприятия).
32. Сравнительная характеристика потребительских свойств натуральных продуктов и продуктов с использованием заменителей натурального сырья (на примере конкретных групп продовольственных товаров).

33. Сравнительная характеристика потребительских свойств товаров отечественного и импортного производства (на примере конкретной группы продовольственных товаров).
34. Качество товара как основная составляющая его конкурентоспособности (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
35. Формирование ассортимента и оценка качества товаров, поступающих на реализацию в (наименование предприятия) от разных поставщиков.
36. Формирование ассортимента и оценка конкурентоспособности товара (группы товаров).
37. Формирование ассортимента и экспертная оценка качества (какой-либо группы товара), реализуемой в торговом предприятии.
38. Формирование ассортимента товаров в современных условиях (на примере предприятия)
39. Формирование рациональных методов хранения (наименование группы товаров).
40. Экспертиза и оценка качества одной из групп потребительских товаров (на примере предприятия).
41. Экспертиза нормативной документации одной из групп потребительских товаров и возможности ее совершенствования в системе ГОСТ Р (на примере предприятия).
42. Экспертиза нормативной документации одной из групп потребительских товаров и возможности ее совершенствования в соответствии с международными стандартами ИСО и МЭК (на примере предприятия).
43. Оценка соответствия уровня качества и цены (наименование группы товаров) в розничных торговых организациях.
44. Роль качества и ассортимента товаров при организации товарообмена отечественных торговых предприятий с зарубежными партнерами.

Темы курсовых работ, рекомендованные работодателями:

45. Формирование ассортимента товаров, произведенных в рамках импортозамещения (на примере предприятия).
46. Формирование ассортимента и оценка конкурентоспособности товаров, вырабатываемых из нетрадиционного сырья (на примере конкретных групп продовольственных товаров).
47. Формирование ассортимента и экспертная оценка качества эко товаров, реализуемой в торговом предприятии.
48. Анализ изменений потребительских свойств товара в процессе доставки из интернет-магазинов (на примере конкретных групп продовольственных товаров).

## **6. ИСТОЧНИКИ, РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

При выполнении курсовой работы по МДК 03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» в зависимости от выбранной темы рекомендуется использовать следующие источники и литературу:

Нормативно-правовые акты:

1. О защите прав потребителей: закон от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (ред. от 13.07.2015).
2. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации : федер. закон «(с изменениями на 31 декабря 2014 года) (редакция, действующая с 9 января 2015 года).
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федер. закон от 30.03.99г. №52.-Москва, 2009. (ред. от 28.11.2015)

4. О качестве и безопасности пищевых продуктов : федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015).

5. Об обществах с ограниченной ответственностью : федер. закон от 08.02.1998 № 14-ФЗ (ред. от 29.12.2015).

6. Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации: Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55: с изм. и доп. 05.01.2015.

7. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации: федер. закон РФ от 28.12.2009 N 381-ФЗ : измен. и доп. 09.01.2015: принят Гос. Думой, Федер. Собр. Рос. Федерации 25 декабря 2009 года // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс".

8. Постановление Правительства Российской Федерации "О внесении изменений в Правила продажи отдельных видов товаров" от 27 марта 2007 г., № 185.

9. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС - 005 - 2011).

10. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС - 021 - 2011).

#### Нормативные документы

11. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов". Введены 1 января 2002 г.

12. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Дата введения: 25 июня 2003 года

13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01". Дата введения: с 1 июля 2002 года

14. Поставка и приемка товаров. Нормативная база. Арбитражная практика.-М.: ПРИОР, 2011.

15. Правила торговли (сборник нормативных актов), Москва «Экономика», 2015.

#### Стандарты, инструкции

16. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения. Дата введения 2014-01-01.

17. ГОСТ Р 51303-2013 Торговля. Термины и определения. Дата введения 2014-04-01.

18. 3. ГОСТ Р 51304-2009. Услуги торговли. Общие требования. Дата введения 2011-01-01.

19. ГОСТ Р 51773-2009 Услуги торговли. Классификация предприятий торговли. Дата введения 2011-01-01.

20. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг. 01.01.2016.

21. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (утверждена Постановлением Госарбитража при Совмине СССР от 15.06.65 г. № П-6).

22. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (утверждена Постановлением Госарбитража при Совмине СССР от 25.04.66 г. № П-7).

#### Основная литература

23. Грибанова, И.В. Товароведение : [12+] / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2019. – 360 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610>

24. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. ; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 760 с. : табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450791>

25. Товароведение, экспертиза и стандартизация / А.А. Ляшко, А. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 660 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496128>

26. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 374 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496067>

27. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 950 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166>

28. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы / Ф.А. Петрище. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 508 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496152>

29. Косарева, О.А. Теоретические основы товароведения / О.А. Косарева. – Москва : Университет «Синергия», 2017. – 177 с. : ил., табл. – (Легкий учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426>

30. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы / Е.Ю. Райкова. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 412 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495824>

31. Ходыкин, А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха / А.А. Ходыкин, А.П. Ходыкин. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 350 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453025>

#### Дополнительная литература

32. Гранаткина, Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами / Н.В. Гранаткина. - М.: Academia, 2017. - 256 с.

33. Магомедов, А. М. Экономика организаций торговли : учебник для прикладного бакалавриата / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 323 с.

34. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с.

35. Гончарова, В. Товароведение пищевых продуктов / В. Гончарова, В. Романенкова. - М.: Экономика, 2017. - 288 с.

36. Киракозова, Н. Ш. Справочник продавца продовольственных товаров / Н.Ш. Киракозова, Г.Ф. Каткова. - М.: Высшая школа, 2018. - 352 с.

37. Памбухчиянц, О. В. Организация торговли [Электронный ресурс] : Учебник / О. В. Памбухчиянц. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. — Режим доступа: <http://znanium.com>

38. Синяева, И.М. Маркетинг в предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] : Учебник / И.М. Синяева, С.В. Земляк, Синяев В.В.; под ред. проф. Л. П. Дашкова. — 3-е изд. — М.: Дашков и К, 2017. — 268 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=411383>.

39. Трегубова, Н.В. Биоповреждаемость товаров, Трегубова Н.В., Кочкаров Р.Х., Моргунова А.В., Дрижд Н.А., Динаев Э.К., 2019. – 355 с.

Электронные и Интернет-ресурсы

40. Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] Режим доступа:

41. [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru).– (Дата обращения:15.09.2021).

42. Госкомстата Российской Федерации [Электронный ресурс] Режим доступа: [www.gks.ru](http://www.gks.ru).– (Дата обращения:15.10.2021).

43. «Новости и технологии торгового бизнеса» [Электронный ресурс] Режим доступа: [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com).– (Дата обращения:15.09.2021).

44. «Современная торговля» [Электронный ресурс] Режим доступа: [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru).– (Дата обращения:15.10.2021).

45. Грибанова, И.В. Товароведение : [12+] / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. – 2-е изд., стер. – Минск : РИПО, 2018. – 360 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610> (дата обращения: 28.10.2021).

46. Сообщества профессиональной розничной торговли [Электронный ресурс] Режим доступа: [www.retailer.ru](http://www.retailer.ru).– (Дата обращения:15.09.2021).

47. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. ; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 760 с. : табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450791> (дата обращения: 28.10.2021).

48. Товароведение, экспертиза и стандартизация / А.А. Ляшко, А. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 660 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496128> (дата обращения: 28.10.2021)

49. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 950 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166> (дата обращения: 28.10.2021).

50. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы / Ф.А. Петрище. – 5-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 508 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496152> (дата обращения: 28.10.2021).

51. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы / Е.Ю. Райкова. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 412 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495824> (дата обращения: 28.10.2021)

52. <http://www.pokup.ru> – сайт журнала «Покупка».

53. <http://www.spros.ru> – сайт журнала «Спрос».

54. <http://www.potrebitel.ru> – сайт серии журналов «Потребитель».

55. <http://gia-stk.ru> – сайт журнала «Стандарты и качество».

56. <http://www.magpack.ru> – сайт журнала «Тара и упаковка».

57. Журнал «Современная торговля»

58. Журнал «Российская торговля»

59. Коммерческий вестник,

60. Управление сбытом

61. Управление продажами

62. [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru): сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

63. [www.gks.ru](http://www.gks.ru): сайт Госкомстата Российской Федерации.

64. [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com): сайт «Новости и технологии торгового бизнеса».
65. [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru): сайт «Современная торговля».
66. [www.retailer.ru](http://www.retailer.ru): сайт Сообщества профессиональной розничной торговли.