

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«Севастопольский государственный университет»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

Т О В А Р О В Е Д Е Н И Е ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Методические указания
по выполнению курсовой работы
для студентов направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
всех форм обучения

Севастополь
СевГУ
2018

УДК 338.439.5:001891-057.875(075.8)
ББК 30.609-я73
Т50

Р е ц е н з е н т:

Д. О. Ерёменко – канд. техн. наук, доцент
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»

Составитель: А.П. Донец

Т50 Товароведение продовольственных товаров: метод. указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост. А.П. Донец. – Севастополь: СевГУ, 2018. – 28 с.

Приведены методические указания по выполнению курсового проекта. Даны структура и содержание курсового проекта. Целью методических указаний является закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплины «Товароведение продовольственных товаров». Предназначены для студентов, всех форм обучения, направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

УДК 338.439.5:001891-057.875(075.8)
ББК 30.609-я73

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» СевГУ, протокол № 9 от 22 марта 2018 г.

Изд. № 66/18. Объем 1,75 п.л.
РИИЦМ ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»

© ФГАОУ ВО «Севастопольский
государственный университет», 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи курсовой работы по товароведению и экспертизе качества	4
2. Порядок выполнения курсовой работы	4
3. Структура и содержание курсовой работы.....	5
4. Требования к оформлению курсовой работы	13
5. Порядок подготовки и защита курсовой работы, критерии её оценки.....	16
6. Рекомендуемая литература	18
Приложения А	20
Приложение Б.....	23
Приложение В.....	24
Приложение Г.....	26
Приложение Д.....	27
Приложение Е.....	28

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ПО ТОВАРОВЕДЕНИЮ И ЭКСПЕРТИЗЕ КАЧЕСТВА

Курсовая работа – это самостоятельное исследование, выполненное студентом под руководством преподавателя, освещающее один из актуальных вопросов дисциплины, завершающееся защитой полученных результатов.

При выполнении курсовой работы студенты должны применять знания, приобретенные при изучении курсов товароведения, химии, микробиологии, идентификации и фальсификации товаров, экспертизе товаров, стандартизации, метрологии, сертификации и других дисциплин, а также в период прохождения учебной и производственной практики на предприятиях и учреждениях.

Цель работы – закрепление и углубление теоретических знаний и практического опыта по товароведению и экспертизе продовольственных товаров. Задача курсовой работы - выявить способность студента к самостоятельной работе и степень усвоения пройденных разделов курса, а также умение работать с литературными источниками, обобщать и анализировать данные, делать выводы и давать практические рекомендации. Важной целью курсовой работы является дальнейшее развитие логического и научного мышления студента, приобретение им навыков самостоятельного решения практических вопросов, умению четко и грамотно излагать свои мысли, выполнять эксперимент на фактическом материале, производить обработку материалов исследования, делать выводы и давать рекомендации по результатам выполненной работы.

При выполнении работы студент должен продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере (например, выполнение графических материалов, статистическая обработка данных).

Методические рекомендации предназначены для студентов, выполняющих курсовые работы по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров».

Результаты курсовой работы могут быть использованы студентом при выполнении выпускной квалификационной работы.

2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Порядок выполнения курсовой работы включает следующие этапы:

- изучение настоящих методических указаний;
- выбор темы курсовой работы и ее согласование с кафедрой;
- формулировку цели, задач и составление плана курсовой работы;
- подбор, изучение и анализ содержания литературных источников;
- написание литературной части работы;
- сбор и обобщение материалов, проведение экспериментальной части и исследований, анализ результатов практической части работы;
- выполнение и написание практической части работы, в том числе формулирование выводов и предложений, оформление списка литературы;

- подготовку к защите курсовой работы;
- защиту курсовой работы.

Темы курсовых работ предусматривают разработку вопросов, представляющих научную направленность и практическую значимость.

Объектом исследования могут быть пищевые продукты отечественного и импортного производства, в том числе и новые, вырабатываемые предприятиями потребительской кооперации и других форм собственности, а также товары, реализуемые в розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. Работа может быть выполнена на материалах бюро товарных экспертиз, федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и т.д.

Выбор темы курсовой работы - ответственный этап в учебе студента. При этом должны быть учтены не только личные наклонности студента и актуальность темы, но и возможность выполнения практической части курсовой работы.

Студент выбирает тему самостоятельно. Примерные темы курсовых работ представлены в Приложении А.

По согласованию с преподавателем - руководителем курсовой работы могут разрабатываться и другие темы, связанные с товароведением и экспертизой качества товаров.

После выбора темы студент пишет заявление на утверждение темы (Приложение Б), сообщает об этом преподавателю, являющемуся научным руководителем по курсовой работе.

Научный руководитель выдает студенту индивидуальное задание (Приложение В), осуществляет контроль за ходом и своевременным, согласно календарного плана, выполнением курсовой работы. Оказывает студенту консультативную помощь в составлении плана курсовой работы, освоении методик исследований, обработке собранных литературных данных и результатов собственных исследований, проверяет содержание работы, оценивает обоснованность сделанных выводов и правильность технического оформления текста работы.

Студент обязан выполнять все указания научного руководителя. Студент обязан выполнить все требования по курсу «Товароведение продовольственных товаров», выполнить и защитить курсовую работу, после чего он автоматически получает допуск для сдачи зачета по данному курсу. После сдачи зачёта по данному курсу в срок, установленный учебным графиком, он получает допуск к сессии. В противном случае студент не допускается к сдаче экзаменационной сессии за соответствующий курс.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа включает в себя:

- Титульный лист
- Введение
- **Теоретическая часть.**
 - ✓ Обзор литературы и патентной документации по теме

- ✓ Анализ торгового ассортимента
- ✓ Технология производства
- ✓ Тенденции рынка реализации продукции
- ✓ Состав, биологическая и пищевая ценность
- ✓ Факторы влияющие на изменение качества
- ✓ Способы фальсификации
- **Практическая часть. Экспертиза качества.**
 - ✓ Отбор проб
 - ✓ Органолептические исследования
 - ✓ Физико-химические исследования
 - Массовая доля белка
 - Массовая доля жира
 - Массовая доля влаги
 - Массовая доля редуцирующих веществ
 - Содержание солей тяжелых металлов
 - Содержание пестицидов
 - Содержание радионуклидов
 - и другие показатели
 - ✓ Микробиологические показатели
- Выводы и предложения
- Список использованных источников
- Приложения

Содержание курсовой работы должно соответствовать названию темы.

3.1 Титульный лист

Титульный лист является первым листом курсовой работы и заполняется по форме, приведенной в приложении Г.

3.2 Содержание (план работы)

На второй странице работы размещается Содержание, в которое входят названия и номера начальных страниц всех структурных частей работы (за исключением титульного листа). Сокращение «стр.» над номерами страниц не печатается. В приложении Д приведен образец оформления Содержания.

3.3. Введение

Введение должно быть кратким (2-3 страницы).

Во введении дается краткая оценка современного состояния рассматриваемой научно-практической проблемы и обосновывается актуальность и необходимость выполнения работы.

Введение должно заканчиваться **целью** и **задачами** исследований курсовой работы.

3.4 Главы, разделы (основная часть),

Основная часть курсовой работы состоит из двух разделов.

Первый раздел основной части курсовой работы является теоретической частью, включающей систематизированное изложение состояния вопроса по теме работы на основе обзора литературных источников, перечисленных в спи-

ске использованной литературы. Этот раздел должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Раздел может содержать подразделы. В обзоре литературы рассматриваются такие вопросы как: состояние производства, потребление, тенденции развития рынка отдельных видов продовольственных товаров; значение пищевого продукта в питании человека, его пищевая ценность и химический состав, пути повышения пищевой ценности, особенности технологического процесса и влияние сырья и отдельных операций на формирование качества готового продукта; факторы, влияющие на изменение качества пищевого продукта в процессе хранения; классификация и новые направления ассортимента; способы фальсификации пищевых продуктов и методы ее обнаружения; вопросы технического регулирования и другие.

Обзор данных литературы по изучаемой проблеме позволяет найти пути решения поставленных в работе задач и выявить умение студента анализировать и обобщать имеющиеся в литературных источниках данные.

Материал излагается в логической последовательности и подкрепляется примерами, иллюстрациями.

Написание первого раздела курсовой работы проводится после подбора, систематизации и обработки отечественной и иностранной литературы по выбранной теме. Подборку литературы следует начинать с просмотра библиотечных каталогов (в том числе в электронном виде), а также изучения реферативных и научно-практических журналов, монографий, учебников, справочников, нормативных документов, патентов, изобретений, статистических данных. Работу над литературными источниками необходимо начинать с изучения законов РФ, учебников, учебных пособий, нормативных документов, статей в журналах. При этом следует знать, что наиболее новая информация может быть получена из журналов, статистических сборников и сборников научных трудов по материалам конференций.

Журнальные статьи удобно подбирать по годовичному перечню, публикуемому в последнем номере журнала каждого года. В библиотеке СевГУ имеются периодические журналы, в которых публикуются результаты исследований ученых и практических работников по проблемам качества, сохраняемости, безопасности, новейшим технологиям, техническому регулированию.

Изучать литературу необходимо от более простой, переходя к более сложной; начинать с работ общего обзорного характера, переходя к работам по более узкой тематике.

При изучении литературы, её следует конспектировать, одновременно составляя библиографические списки. Это можно делать в тетради или библиографических карточках на каждую просмотренную научную работу. При этом обязательно фиксируется фамилия, инициалы авторов, название работы, место издания (город), издательство, год издания, том, выпуск, номер, страницы журнала, на которых помещен материал.

В карточку или конспект заносится аннотация, в которой указывается цель рассматриваемой научной работы, методику проведения исследований, важнейшие результаты, выводы и предложения. Можно использовать компьютер-

ные технологии, фиксируя материалы на дискете в электронном виде. Подобранный материал должен быть систематизирован и проанализирован, после чего следует приступить к написанию обзора литературы. Хорошо составленная библиография свидетельствует о серьезном творческом подходе к выполнению поиска литературных источников.

Грамотный анализ составления вопроса по изучаемой в работе проблеме позволяет объективно определить перечень актуальных задач, которые необходимо решить при выполнении курсовой работы. Объем литературного обзора не должен превышать 16-20 страниц.

Второй раздел основной части курсовой работы является практическая часть. Практическая часть курсовой работы является наиболее важной и к ее выполнению необходимо подходить очень ответственно. Выполняется она по материалам конкретного задания.

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. Многое 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. В тексте работы по мере изложения на них делаются ссылки.

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.

Описание методов исследования начинается с отбора проб и оценки органолептических показателей качества. При этом целесообразно проводить комплексную оценку органолептических показателей качества с использованием методологии балльной оценки.

Пример балльной шкалы оценки органолептических показателей качества помадных конфет приведен в табл.1.

Органолептические показатели качества конфет: вкус и запах, консистенция, структура, состояние поверхности, форма. Из них наиболее весомыми являются вкус, запах и консистенция.

Комплексный показатель рассчитывается по формуле 1:

$$K = \sum (K_B * B), \quad (1)$$

где К – комплексный показатель;
 K_v – коэффициент весомости;
 Б – баллы.

Таблица 1 – Балльная шкала органолептической оценки качества помадных конфет

Показатели	Характеристика показателей для качественного уровня				
	5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
Форма	Правильная, соответствующая данному наименованию, без дефектов и деформаций	Правильная, соответствующая данному наименованию, без дефектов и деформаций	Соответствующая данному наименованию, с незначительными деформациями	Значительная деформация	Неправильная форма
Состояние поверхности	Поверхность гладкая, блестящая, без признаков поседения и повреждения глазури	Поверхность гладкая, без повреждения глазури и признаков ее поседения	Поверхность ровная, местами матовая, без признаков поседения и повреждения глазури	Поверхность потускневшая, незначительное отслаивание глазури	Отслаивание и поседение глазури
Структура	Равномерная, мелкокристаллическая	Равномерная, мелкокристаллическая	Неравномерная, отмечается наличие крупных кристаллов	Неравномерная, неоднородная, большое количество крупных кристаллов	Очень неравномерная с крупными кристаллами
Консистенция	Мягкая, нежная, однородная, тающая во рту, не оставляет на языке ощущения крупных кристалликов сахара	Мягкая, однородная, тающая во рту	Достаточно плотная, при растворении во рту ощущается наличие крупных кристалликов сахара	Плотная, при растворении во рту ощущаются крупные кристаллики сахара	Очень плотная
Категория качества	Высшая	Первая	Вторая	Пищевая	Неполноценная
	Стандартная			Нестандартная	

Коэффициенты весомости показателей представлены в табл. 2.

Таблица 2 – Коэффициенты весомости показателей качества помадных конфет

Наименование показателя	Коэффициенты весомости
Вкус и запах	10
Консистенция	4
Структура	3
Состояние поверхности	2
Форма	1
Сумма коэффициентов весомости	20

В таблице 3 помадные конфеты дифференцированы по качественным уровням в зависимости от балльных оценок и комплексного показателя.

Таблица 3 – Дифференцирование помадных конфет по качественным уровням в зависимости от балльных оценок

Категория качества	Средние оценки по единичным показателям без учета коэффициентов весомости, баллы, не ниже	Комплексный показатель с учетом коэффициентов весомости, не ниже
Стандартная		
Высшая	5,0-4,5	100-90
Первая	4,4-4,0	89-80
Вторая	3,4-3,0	68-62
Нестандартная		
Пищевая	2	50
Неполноценная	1,9-1	40

Из таблицы 3 видно, что для помадных конфет высшей категории качества средняя оценка по единичным показателям должна быть не ниже 4,5 баллов, а для категории нестандартная пищевая – не ниже 2,0. Если оценка ниже 2,0 баллов, то конфеты относятся к категории нестандартная, неполноценная и не могут использоваться в пищевых целях.

При описании физико-химических методов исследования методика их проведения подробно не излагается, а дается ссылка на ГОСТ или другой источник, где подробно описана методика. В курсовой работе описывается сущность метода.

Подробное описание методики испытаний проводится для методов, на которые отсутствуют ГОСТы, с обязательным указанием первоисточника, рекомендуемого метода.

В этом подразделе приводится методика математической обработки полученных экспериментальных данных.

Результаты исследований представляются в виде среднеарифметических данных не менее чем 4 параллельных испытаний (2 параллельных образца по 2 параллельных определения). Количество экспериментальных данных должно быть достаточным для оценки их достоверности. Среднеарифметическое значение $\bar{X}$ рассчитывается по следующей формуле 2:

$$X = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n} \quad (2)$$

где x_i – значение показателя i -го определения;
 n – число определений.

Для характеристики вариации (разброса) совокупности значений показателей определяют стандартное отклонение (S) для каждого единичного показателя. Стандартное отклонение рассчитывается по формуле 3:

$$S = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n-1}} \quad (3)$$

В подразделе «Результаты исследования» приводятся результаты собственных исследований, проведенных студентом в соответствии с планом курсовой работы. В процессе выполнения экспериментальных исследований студент ведет рабочую тетрадь, где записывает дату анализа, все цифровые данные эксперимента в абсолютных и относительных единицах и расчеты показателей качества. Однотипные показатели должны иметь одинаковую степень округления. Физические величины следует приводить в Международной системе единиц СИ. Расчеты показателей качества в работе не приводятся.

Результаты исследований могут быть оформлены в виде таблиц, графиков или диаграмм. Дублирование одних и тех же данных в виде таблиц и графического материала не допускается. Таблице данных, диаграмме или рисунку должна предшествовать текстовая часть. После таблицы и рисунка проводится анализ приведенных данных с подробным их обсуждением.

Подраздел «Результаты исследования» может содержать отдельные пункты: «Комплексная оценка качества», «Изменение качества исследуемого продукта в процессе хранения», «Оценка конкурентоспособности исследуемого продукта» и другие.

Общий объем этого раздела должен составлять 6-12 страниц.

3.5. Заключение

Выводы и предложения являются логическим следствием, вытекающим из курсовой работы. Они должны быть кратко и четко сформулированы важнейшие выводы и рекомендации, обоснованные практической частью работы, т.е. вытекающие из результатов анализа и обобщения фактических данных.

Выводы и предложения представленные по пунктам в последовательности вопросов практической части, должны носить конкретный характер и исходить из реальных возможностей.

Раздел «Выводы и предложения» состоит не более чем из четырех пунктов. Общий объем раздела – 1-2 страницы.

3.6. Список использованных источников

Список использованных источников является органической частью любой работы. Он позволяет автору документально подтвердить достоверность и точ-

ность приводимых в тексте заимствований: цитат, идей, фактов, таблиц, иллюстраций, формул и других документов, на основе которых строится исследование.

Список использованных источников приводится в конце работы после Заключения, в него включаются только те источники, которые непосредственно изучались при написании работы.

Источники должны располагаться в следующем порядке:

- нормативные правовые акты;
- специальная литература;
- ресурсы Интернет.

Нормативные правовые акты должны приводиться в следующей иерархической последовательности:

- конституции (Российской Федерации, субъектов РФ);
- законы (федеральные, субъектов РФ);
- указы (Президента РФ, высших должностных лиц субъектов РФ);
- постановления (Правительства РФ, высших исполнительных органов государственной власти субъектов РФ);
- нормативные правовые акты органов местного самоуправления;
- письма, инструкции, распоряжения, приказы министерств и ведомств. В Списке использованных источников нормативные правовые акты одинаковой юридической силы располагаются строго в хронологическом порядке по мере их принятия (от ранее принятых к более поздним принятым документам).

При библиографическом описании нормативных правовых актов сначала указывается название документа, затем его статус (например, Федеральный закон, Указ Президента РФ и т.п.), после чего приводятся дата принятия документа, его номер и дата последней редакции.

Специальная литература включает монографии, диссертации, авторефераты диссертаций, книги, учебники и учебные пособия, статистические сборники, статьи в периодических изданиях.

В списке использованных источников специальная литература располагается строго в алфавитном порядке по фамилии авторов или, если автор не указан, по названию работы.

Информация, размещенная в сети Интернет, является электронным ресурсом удаленного доступа и может также использоваться при составлении Списка использованных источников.

Специальная литература на иностранном языке размещается в алфавитном порядке в конце Списка использованных источников.

Нумерация в Списке использованных источников должна быть сплошной – от первого до последнего названия. Описание каждого источника составляется по определенной схеме и состоит из ряда обязательных элементов. В конце описания источника ставится точка.

При оформлении Списка использованных источников необходимо помнить, что перед знаками препинания никогда не ставится пробел. Пробел всегда оставляют после знаков препинания (исключение составляют только сокраще-

ния вида «М.:», «СПб.:», используемые при описании литературных источников).

Пример оформления Списка использованных источников с учетом требований, предъявляемых к описанию нормативных правовых актов, специальной литературы, материалов организаций и ресурсов Интернет, приводится в приложении Е.

Цитируемые из литературы материалы должны иметь в тексте ссылки на источники. С этой целью в работе приводится порядковый номер по списку литературы, заключённый в квадратные скобки [3]. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или в конце фразы. Пример: «В таблице 4 приведён химический состав яблочек по данным Ф.В. Церевитинова [4]».

При ссылке на иллюстрации указывают номер, например, рисунке 3.

В тексте работы должны быть ссылки на все таблицы. При повторной ссылке на те же таблицы и иллюстрации указывают сокращенно слово «смотри» (рисунок 3).

3.7. Приложения

Иллюстрации, таблицы, тексты вспомогательного характера могут выноситься в приложения, которые оформляются после Списка использованных источников.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оформление курсовой работы является заключительным этапом, когда выполнена и проанализирована основная часть экспериментальных исследований.

Работу оформляют на компьютере с помощью текстового редактора Word и распечатывают с одной стороны листа белой бумаги формата А4 (размером 210 x 297 мм). Текст работы должен иметь следующие поля: левое – 30 мм, верхнее, нижнее – 20 мм, правое – 10 мм. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, в т.ч. и для нумерации страниц.

Используется полуторный междустрочный интервал.

Для акцентирования внимания на определенных терминах, формулах разрешается использование в работах курсива. Подчеркивания не допускаются.

Основной текст работы должен быть выровнен по ширине. Следует использовать автоматическую расстановку переносов в словах. Абзацные отступы должны быть одинаковы во всей работе и равны пяти знакам.

Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением общепринятых. Нельзя употреблять в тексте знаки (<, >, =, №, %) без цифр, а также использовать в тексте математический знак минус (-) перед отрицательными значениями величин, нужно писать слово «минус».

В тексте должны использоваться только арабские цифры. Допускается нумерация кварталов, полугодий римскими цифрами.

При записи десятичных дробей целая часть числа от дробной должна отделяться запятой (например, 15, 6 тыс. руб., 18, 5 кв. м).

Внутри текста работы не допускается использование фамилий без инициалов. Инициалы всегда (кроме Списка использованных источников) должны стоять перед фамилией через пробел. (Например, И.И. Иванов)

Материал в работе должен излагаться ясно, систематично, логически последовательно, без повторений.

На первых страницах работы дается план (оглавление), в соответствии с которым она будет выполнена, и указываются страницы начала ответа на каждый из поставленных вопросов.

Текст основной части работы делят на разделы, подразделы, пункты. Каждый раздел должен содержать самостоятельную мысль, выраженную одним или несколькими предложениями, и начинается с новой страницы.

Название разделов печатают с абзацного отступа прописными или строчными буквами; заголовки подразделов – строчными буквами. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу интервалами. Перенос слов в заголовках не разрешается. Если заголовки разделов состоят из двух предложений, их разделяют точкой. В конце заголовка точка не ставится. Подчеркивать заголовки нельзя.

Пример:

1 Научные и практические вопросы формирования ассортимента и потребительских свойств молока

1.1 Современное состояние рынка молока

На первых страницах работы дается план (оглавление), в соответствии с которым она будет выполнена, и указываются страницы начала ответа на каждый из поставленных вопросов. При изложении материала вопросы проставляются также перед каждым ответом и выделяются более крупным шрифтом (буквами). Не допускается изложение материала без четкого подразделения в соответствии с планом курсовой работы.

При написании работы необходимо соблюдать единство обозначений и допускаемых ГОСТ 7.1 - 2011 общепринятых сокращений русских слов и сочетаний.

Для пояснения отдельных данных, приведенных в тексте, следует использовать сноски. Надстрочный знак сноски в виде арабских цифр со скобкой ставят непосредственно после того слова, числа, символа, предложения, к которому дается пояснение. Нумерация сносок - отдельная для каждой страницы.

Вписывать в текст формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

Текст должен быть написан разборчиво и грамотно. Такие сокращения, как "явл.", "пр-во", "%", "t" вместо слов "является", "производство", "процент", "температура" не допускаются. Общепринятые сокращения, такие как кг, км, % и т. д. можно использовать с цифровыми выражениями, например, 5 км, 3 % или в таблицах при обозначении размерности отдельных значений показате-

лей, приведенных в них. Все цифровые или физические (в том числе и механические) показатели необходимо обозначать в системе СИ или одновременно в ранее существовавших единицах и в системе СИ.

Нумерация страниц работы проводится арабскими цифрами. Титульный лист и оглавление включают в общую нумерацию работы, но номер на нее не ставят. На последующих страницах номер проставляют внизу в центре.

Разделы нумеруются по порядку всей работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце. Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела, например «1.3» (третий подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номера раздела, подраздела и пункта, разделенных точками, например: «1.3.3» (третий пункт третьего подраздела, первого раздела).

Таблицы, чертежи, схемы, диаграммы, графики, которые расположены на страницах работы, включают в общую нумерацию.

Внизу иллюстрации необходимо писать слово «Рисунок», номер и название иллюстрации. Нумеруются иллюстрации последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы (без знака №), за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях.

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

Таблицы должны иметь наименование (заголовки) и порядковый номер (без знака №). Нумеруются таблицы арабскими цифрами. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в документе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В. 1», если она приведена в приложении В.

При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слово «Продолжение таблицы 5». При ссылке на таблицу в тексте необходимо указывать ее номер, например: «(таблица 4)».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют последовательно арабскими цифрами. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например (4).

Примечание к таблицам, имеющим поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1...

2...

3...

Если в таблице одно примечание, то его не нумеруют, а после слова «Примечание» ставится точка.

Приложение нумеруют последовательно арабскими цифрами (без знака №), например, «ПРИЛОЖЕНИЕ А», «ПРИЛОЖЕНИЕ Б».

В курсовой работе цифровой материал, как правило, оформляется в таблицах. Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных букв – если не связаны с ним. Делить головки таблицы по диагонали не допускается. Слова в названиях граф пишутся без сокращений.

Нельзя ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, знаков, математических и химических символов, марок. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерки. Образец оформления таблиц показан в приложении Е.

Иллюстрации, представленные в работе, должны иметь четкое воспроизведение и располагаться так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации располагают после первой ссылки на них. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Например:



Рисунок 1 – Диаграмма мотивации приобретения мясных полуфабрикатов

5. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ, КРИТЕРИИ ЕЁ ОЦЕНКИ

Завершенную курсовую работу необходимо проверить в системе «Антиплагиат и/или Антиплагиат СевГУ» (<http://www.antiplagiat.ru> / <http://sevsu.antiplagiat.ru>).

Для допуска к защите курсовой работы оригинальность текста 30 % и выше.

Первое представление курсовой работы на кафедру – за месяц до начала сессии

В установленный срок студент сдаёт работу на рецензирование научному руководителю, который даёт письменное заключение о качестве. При положительном заключении курсовая работа допускается к защите.

Защита курсовой работы студентом проводится на заседании комиссии кафедры. Она может проводиться в виде презентации с использованием компьютерной техники. Студент излагает сущность (цель и наиболее важные результаты, выводы и предложения) курсовой работы в течение 5 минут, отвечает на вопросы комиссии. Комиссия сразу же после защиты сообщает студенту оценку его работы.

Оценкой «отлично» оценивается курсовая работа, которая по содержанию и оформлению соответствует Методическим рекомендациям. Содержит грамотно и логически изложенный теоретический материал, достаточно глубокие экспериментальные исследования по экспертизе качества, результаты которых подвергнуты статистически-математической обработки и оформлены в виде таблиц, рисунков. Выводы соответствуют содержанию работы с указанием рекомендаций по практическому применению.

На работу имеется отличная рецензия научного руководителя, студент при защите курсовой работы показывает глубокие знания вопроса. Список использованной литературы включает 25-30 источников.

Оценкой «хорошо» оценивается курсовая работа, которая по содержанию в целом отвечает требованиям, что и работа, определяемая оценкой «отлично». По работе имеются отдельные недостатки в оформлении и содержании (недостаточно в полном объёме описан эксперимент, неконкретные выводы и рекомендации к практическому внедрению). На работу имеется хорошая рецензия научного руководителя, при защите студент без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Список использованной литературы включает не менее 15-20 источников.

Оценкой «удовлетворительно» оценивается курсовая работа, имеющая ряд недочетов, слабый литературный обзор без анализа имеющихся данных, в работе отмечается непоследовательное изложение материала, приведены рекомендации, не подтвержденные экспериментальными данными, имеются существенные недостатки в оформлении работы.

В рецензии научного руководителя имеются замечания по отношению студента к выполнению курсовой работы и по её содержанию. При защите студент показывает недостаточное знание изучаемой проблемы. Список использованной литературы включает 10-14 источников.

Оценкой «неудовлетворительно» оценивается курсовая работа, которая не соответствует требованиям Методических рекомендаций. В работе представлен слабый обзор ограниченного количества литературных источников, практически отсутствуют описание постановки экспериментальных исследований, выводы носят поверхностный характер, имеются стилистические неточности, орфографические ошибки, список использованной литературы оформлен с нарушениями требований ГОСТа. В отзыве научного руководителя имеются критические замечания. При защите студент плохо или вообще не отвечает на поставленные вопросы.

6. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Нормативная и законодательная

1. Закон РФ «О защите прав потребителей».
2. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55.
3. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 «Системы менеджмента качества. Основные положения».
4. Закон РФ от 23 сентября 1992 г. № 3520-I «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».
5. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30 ноября 1994 г. № 52-ФЗ (с изменениями на 26.03.2003 г.).
6. Федеральный закон от 20 февраля 1995 г. № 24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации».
7. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

Основная литература.

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник / Под ред. Л. Г. Елисеевой. - М.: МЦФЭР, 2006. - 800 с.
2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебник для ВУЗов. — М.: МЦФЭР, 2009. — С. 800.

Дополнительная литература.

1. Вилкова С.А. Основы технического регулирования: учебное пособие. — М.: 2006. — С. 208.
2. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: учеб. / С.А. Вилкова. - 2-е изд. - М.: Изд.-торг. корп. "Дашков и Ко", 2009. - 252 с. - М.хр.:ч.з.-1, аб.-11.
3. Ежемесячный журнал «Стандарты и качество».
4. И.П. Чепурной. Товароведение экспертиза кондитерских товаров: учеб. / И.П. Чепурной. – 5-е изд. – М.: Изд.-торг. корп. «Дашков и Ко», 2009. – 416 с. – М.хр.: ч.з.-1.
5. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учеб. / Н.Сю Казанцева. - 3-е изд. - М.: Изд.-торг. корп. "Дашков и К", 2009. - 400 с.
6. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособ. / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - М.: Изд.-торг. корп. "Дашков и Ко", 2009. - 400 с. - М.хр.: ч.з.-1, аб.11.
7. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учеб. / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. - 4-е изд., стер. - М.: Изд. центр "Академия", 2008. - 320 с. - М.хр.: ч.з.-1.
8. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов. - М.: Норма, 2007. - С. 448.
9. Нормативные документы по продовольственным товарам.

10. Райкова Е.Ю., Додонкин Ю.В. Теория товароведения: учебное пособие. - М.: 2008. - С. 240.
11. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учеб. / А.В. Рыжакова. - М.: Изд. центр "Академия", 2005. - 224 с. - М.хр.-ч.з.-1.
12. Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. - М.: ДеЛи принт, 2007. - 276 с.
13. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2-х т. Т.2: учеб. пособ. для начальн. проф. образования / Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. - М.: Академия, - М.: КолосС, 2008. - 336 с. - М. хр.: ч.з.-1 экз.
14. Средства и методы управления качеством: учебное пособие / В.В. Ефимов. — М.: КНОРУС, 2007. — С. 232.
15. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник.- М.: ИНФРА-М, 2007.- 544с.
16. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы: учеб. пособ. / В.И. Криштафович и др.; под ред. В.И. Криштафович. - М.: Изд.-торг. корп. "Дашков и Ко", 2009. - 184 с. - М.хр.- ч.з.-2.
17. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы: учеб. пособ. / В.И. Криштафович и др.; под ред. В.И. Криштафович. - М.: Изд.-торг. корп. "Дашков и Ко", 2009. - 184 с. - М.хр.- ч.з.-2.
18. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум / под ред В.И. Криштафович. - М.: Изд.-торг. корп. "Дашков и Ко", 2009. - 592 с. -М.хр.: -ч.з.-1,
19. Товароведение. Экспертиза. Стандартизация: учебник для студентов вузов. Под ред. В.Я. Горфинкеля, В.А. Швандера. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008. — С. 239.
20. Хлебников В.И., Жебелева И.А., Криштафович В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005.-112с.
21. Хлебникова В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов / В.И. Хлебникова, И.А.Жебелева, В.И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Изд.-торг. корп. "Дашков и Ко", 2008. - 132 с. - М.хр.: ч.з.-1,
22. Экспертиза напитков. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / В.М. Позняковский; под ред. В.М. Позняковский. -2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 407 с.
23. Инструкция о порядке оформления методических разработок, курсовых и выпускных квалификационных работ. Казанский кооперативный институт(филиала) АНО ВПО ЦС РФ «РУК» от 31.08.2012 №210-О

Приложение А

Примерная тематика курсовых работ по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»

1. Экспертиза качества хлебобулочных изделий, поступающих на предприятие общественного питания.
2. Экспертиза качества крупы, используемой предприятиями общественного питания.
3. Экспертиза качества отечественных и импортных макаронных изделий, используемых предприятиями общественного питания.
4. Ассортимент и экспертиза качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых предприятиями малого бизнеса, на примере мини-пекарен.
5. Ассортимент, экспертиза качества сухих завтраков из зернового сырья и круп повышенной биологической ценности.
6. Товароведная характеристика новых сортов хлеба лечебно-профилактического назначения.
7. Анализ ассортимента, экспертиза качества плодоовощных товаров и конкурентоспособности плодоовощных консервов.
8. Потребительские свойства, экспертиза качество плодов (семечковых, косточковых, тропических и субтропических) используемых предприятиями общественного питания.
9. Анализ ассортимента, экспертиза качества, хранение и переработка заготавливаемых ягод, (грибов).
10. Влияние на качество и сохраняемость картофеля (других овощей) условий выращивания и способов хранения. Экспертиза качества.
11. Анализ рынка и экспертиза качества картофеля, реализуемого предприятиями общественного питания города Севастополя (республики Крым).
12. Сравнительная характеристика ассортимента, экспертиза качества, конкурентоспособности сушеных плодов (овощей), используемых предприятиями общественного питания.
13. Анализ ассортимента и экспертиза качества свежих овощей (моркови, лука репчатого, белокочанной капусты и др.) используемых предприятиями общественного питания.
14. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей отечественного и импортного производства, экспертиза качества.
15. Ассортимент, экспертиза качества, хранение солено-квашенных овощей и плодов (квашеная капуста, соленые огурцы, моченые яблоки).
16. Сравнительная характеристика экспертиза качества отечественных и экспортируемых в страну плодов и овощей.
17. Потребительские свойства, экспертиза качества и сохранность культивируемых (дикорастущих) грибов.
18. Товароведная характеристика плодов гранат, реализуемых в торговых предприятиях, экспертиза качества.
19. Товароведная характеристика экзотических плодов, реализуемых в торговых предприятиях, экспертиза качества.
20. Сравнительная оценка, экспертиза качества печенья отечественного и импортного производства, используемого предприятиями общественного питания.

21. Ассортимент кондитерских изделий, вырабатываемых из нетрадиционного сы­рья, экспертиза качества.
22. Ассортимент и экспертиза качества карамельных изделий, используемых пред­приятиями общественного питания.
23. Ассортимент, качество и конкурентоспособность шоколада, используемого предприятиями общественного питания.
24. Анализ ассортимента и экспертиза качества конфетных изделий, реализуемых в торговых предприятиях.
25. Экспертиза качества сахара, используемого предприятиями общественного пи­тания.
26. Ассортимент и экспертиза качества мучных кондитерских изделий вырабаты­ваемых и реализуемых предприятиями общественного питания.
27. Экспертиза качества меда, реализуемого на рынках города Севастополь и ис­пользуемого предприятиями общественного питания.
28. Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий, реализуемых предприятиями общественного питания.
29. Экспертиза качества пряничных изделий, реализуемых предприятиями общест­венного питания.
30. Ассортимент, экспертиза качества и конкурентоспособность вафель, используе­мых предприятиями общественного питания.
31. Анализ ассортимента и экспертиза качества чая, реализуемого в торговых пред­приятиях и предприятиями общественного питания.
32. Ассортимент и экспертиза качества чайных напитков, реализуемых в торговых предприятиях и предприятиями общественного питания.
33. Сравнительная характеристика и экспертиза качества энергетических напитков, реализуемых в торговых предприятиях и предприятиями общественного питания.
34. Экспертиза качества и ассортимент натуральных плодово-ягодных соков отече­ственных и зарубежных изготовителей, реализуемых в торговых предприятиях и пред­приятиями общественного питания.
35. Ассортимент и экспертиза качества безалкогольных напитков, реализуемых в торговых предприятиях и предприятиями общественного питания.
36. Ассортимент и экспертиза качества натуральных виноградных вин отечествен­ного и импортного производства, реализуемых в розничных торговых предприятиях, а также в предприятиях общественного питания.
37. Ассортимент и экспертиза качества специальных виноградных вин отечествен­ного и импортного производства, реализуемых в торговых предприятиях и предприя­тиями общественного питания.
38. Сравнительная характеристика потребительских свойств и экспертиза качества отечественных и импортных игристых вин.
39. Потребительские свойства пива производимого на территории Республики Крым и города Севастополь, экспертиза качества.
40. Ассортимент и экспертиза качества кофе растворимого импортного и отечест­венного производства, реализуемого в торговых предприятиях и предприятиями общест­венного питания.
41. Ассортимент и экспертиза качества настоек, реализуемых в торговых предпри­ятиях и предприятиями общественного питания.
42. Экспертиза качества и конкурентоспособность коньяков, реализуемых в торго­вых предприятиях, а также в предприятиях общественного питания.

43. Потребительские свойства, ассортимент, экспертиза качества молока, используемого предприятиями общественного питания.
44. Сравнительная характеристика потребительских свойств растительного масла разной степени очистки, экспертиза качества.
45. Ассортимент и экспертиза качества растительного масла отечественного и импортного производства, используемого предприятиями общественного питания.
46. Сравнительная характеристика и экспертиза качества масла из коровьего молока.
47. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов отечественного и импортного производства, экспертиза качества.
48. Ассортимент и экспертиза качества твердых сычужных сыров, используемых предприятиями общественного питания.
49. Ассортимент и экспертиза качества маргаринов отечественного и импортного производства, используемых предприятиями общественного питания.
50. Товароведная характеристика мягких (рассольных) сыров, используемых предприятиями общественного питания. Экспертиза качества.
51. Экспертиза качества сгущенных молочных консервов, используемых предприятиями общественного питания.
52. Сравнительная характеристика и экспертиза качества майонезов реализуемых в торговых предприятиях и используемых предприятиями общественного.
53. Ассортимент и экспертиза качества вареных колбас, используемых предприятиями общественного питания.
54. Ассортимент и экспертиза качества вареных колбас, вырабатываемых с добавками растительного происхождения.
55. Ассортимент и экспертиза качества отечественных и импортных деликатесных изделий, изготовленных из свинины.
56. Ассортимент, пищевая ценность и экспертиза качества мясных консервов, реализуемых в торговых предприятиях и используемых предприятиями общественного питания.
57. Ассортимент и экспертиза качества отечественных и импортных сырокопченых колбас и деликатесов.
58. Ассортимент и экспертиза качества полукопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями и используемых предприятиями общественного питания.
59. Ассортимент и экспертиза качества мясных консервов детского питания, реализуемого в торговых предприятиях и предприятиями общественного питания.
60. Товароведная характеристика, экспертиза качества мясных полуфабрикатов, вырабатываемых на фабрике кулинарии.
61. Ассортимент и экспертиза качества соленой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях и предприятиями общественного питания.
62. Сравнительная характеристика потребительских свойств рыбы холодного и горячего копчения, экспертиза качества.
63. Ассортимент и экспертиза качества мороженой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях и предприятиями общественного питания.
64. Ассортимент и экспертиза качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в торговых предприятиях и предприятиями общественного питания.
65. Товароведная характеристика икры осетровых и лососевых рыб, используемой предприятиями общественного питания, экспертиза качества.
66. Товароведная характеристика продукции вырабатываемой из нерыбного водного сырья, экспертиза качества.

Приложение Б

Бланк заявления на утверждения темы курсовой работы

Заведующему кафедрой
«Пищевые технологии и оборудование»

(звание, научная степень)

(Фамилия И. О.)

студента _____

(фамилия имя отчество)

курса _____ группы _____

формы обучения _____

специальность _____

Заявление

Прошу утвердить мне тему курсовой работы:

по дисциплине _____

(подпись)

(дата)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель курсовой работы

(должность, Ф.И.О.)

(подпись)

(дата)

Приложение В

Бланк индивидуального задания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»
Политехнический институт

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров»

Специальность 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Курс _____ **группа** _____ **семестр** _____

З А Д А Н И Е на курсовую работу

(Ф. И. О. студента)

1. Тема работы: «_____»
утверждена приказом по институту от «_____» 20__ г №____.

2. Срок сдачи работы: _____
(дата)

3. Исходные данные к выполнению работы:

(ассортимент, направление исследований)

4. Содержание пояснительной записки

Введение

1. Теоретическая часть

1.1 Обзор литературы и патентной документации по теме

1.2 Анализ торгового ассортимента товаров

1.3 Технология производства товаров

2. Практическая часть. Экспертиза качества.

2.1 Отбор проб

2.2 Органолептические исследования

2.3 Физико-химические исследования

2.4 Микробиологические показатели

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

5. Перечень графического материала:

6. Дата выдачи задания: _____
(дата)

7. Руководитель работы _____

подпись

(должность, Ф.И.О.)

Севастополь - 201__

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Название этапов работы	Срок выпол- нения этапов работы	Примечание
1.	Составление плана		
2.	Аналитический обзор литературы, подбор образцов для исследований		
3.	Написание раздела 1. Анализ торгового ассортимента		
4.	Написание раздела 2. Экспертиза качества продукции		
5.	Написание раздела 3. Подготовка и формулировка выводов и предложений		
6.	Оформление списка использованных источников		
7.	Сдача работы на кафедру для допуска к защите		

Студент _____
(подпись)

_____ (Ф. И. О.)

Руководитель работы _____
(подпись)

_____ (дата)

_____ (Ф. И. О.)

Приложение Г

Бланк титульного листа курсовой работы

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Политехнический институт
Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Дисциплина: «Товароведение продовольственных товаров»

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема:

Студент группы ТП/б-31-з:

Ф.И.О.

Руководитель:

должность, Ф.И.О.

Подпись

Члены комиссии: _____
Ф.И.О. _____

Подпись

Ф.И.О.

Подпись

Севастополь – 2018

Приложение Д

Пример оформления содержания курсовой работы

Название раздела	Номер страницы
Введение.....	
1. Теоретическая часть.....	
1.1 Обзор литературы и патентной документации по теме	
1.2 Анализ торгового ассортимента товаров.....	
1.3 Технология производства товаров.....	
2. Практическая часть. Экспертиза качества.....	
2.1 Отбор проб.....	
2.2 Органолептические исследования.....	
2.2.1 Внешний вид.....	
2.2.2 Запах и аромат.....	
2.2.3 - - - - -.....	
2.3 Физико-химические исследования.....	
2.3.1 Массовая доля влаги.....	
2.3.2 Массовая доля белка.....	
2.3.3 - - - - -.....	
2.4 Микробиологические показатели.....	
Выводы и предложения.....	
Список использованных источников.....	
Приложения.....	
Приложение А.....	
Приложение Б.....	
- - - - -.....	

Приложение Е

Пример оформления таблиц

Таблица 1

Физико-химические свойства муки

Значение показателя	Белок, %	Жир, %	Минеральные вещества, %
Образец №1			
Образец №2			
.....			
.....			

Таблица 1

Физико-химические свойства муки

Значение показателя	Белок, %	Жир, %	Минеральные вещества, %
1	2	3	4
Образец №1			
Образец №2			
.....			
.....			

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4
.....			
.....			

Таблица 1

[illegible]