**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**Калининградский филиал**

Кафедра товароведения и таможенного дела

Специальность 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества

потребительских товаров»

### **Методические указания по выполнению курсовой работы**

по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы

Автор:

**Руднева А. И.**

Калининград, 2017

Рецензент:

Заведующая кафедрой товароведения и таможенного дела Калининградского филиала Российского университета кооперации доцент Якушевская Е. А.

**Руднева Анжелика Ивановна**

Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

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

Методические указания разработаны с целью оказания помощи студентам в подготовке и выполнении курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

Предлагаемая разработка содержит основные положения, рекомендуемые темы, порядок оформления и защиты курсовой работы по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы.

**Содержание**

Введение……………………………………………………………...……….........5

1. Общие положения……………………………………………………………….6

2. Правила оформления, порядок защиты и критерии оценки курсовой

работы ……………………………………………………………………………14

3.Перечень рекомендуемых тем курсовой работы……………………………17

4. Рекомендуемая литература и другие источники информации …….……19

**Введение**

Курсовая работа по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы- это один из видов учебной работы, которая выполняется студентом под руководством преподавателя в соответствии с учебным планом подготовки специалиста по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

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

Курсовая работа по ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров МДК. 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы является обязательной составной частью учебного процесса и выполняется на третьем курсе (пятом семестре) обучения.

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

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

**1. Общие положения**

Курсовая работа включает в себя:

• титульный лист;

• отзыв преподавателя на выполненную работу;

• содержание;

• основную часть работы;

• выводы и предложения;

• список использованных источников информации;

• приложения (при необходимости).

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

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

**Отзыв преподавателя на выполненную работу** пишется преподавателем на отдельном листе и вкладывается после титульного листа, но при расстановке страниц не учитывается.

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

**Введение** должно быть кратким (1…3 страницы). Во введении обосновывается актуальность темы, ее практическая значимость; дается история возникновения данного вида продукции или отмечаются современные направления в области производства, определяются объекты исследований. В конце введения необходимо определить цель и задачи исследований курсовой работы. Введение нумеруется (3 страница).

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

**В разделе 1** дается общая характеристика рассматриваемого вида товара.

В **пункте 1.1** проводится анализ и сравнение рынка исследуемой продукции, приводятся схемы и таблицы объемов выпуска и реализации исследуемого товара, перспективы развития, основные производители и поставщики (импортеры-экспортеры) данного вида продукции за период не позднее, чем за последние три года.

В **пункте 1.2** проводится анализ товароведных характеристик данного вида, приводится средний химический состав (для продовольственных товаров), рассматривается классификация товара данной группы по происхождению, составу, способу производства и другим, существующим для данного вида товара, классификационным признакам. Дается характеристика каждой классификационной группы, общая характеристика ассортимента.

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

**Раздел 2** является экспериментальной частью курсовой работы. Необходимо провести сравнение фактического качества исследуемых образцов с требованиями стандарта на данный продукт и сделать заключение о соответствии его требованиям нормативной документации. Количество образцов взятых для исследования должно быть не менее двух.

В данном разделе (**пункт 2.1**) должны рассматриваться объекты исследований, варианты опыта и порядок проведения товарной экспертизы товара данного вида:

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

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

В **пункте 2.2** проводится анализ маркировки. Анализируется состояние этикетки, качество ее наклейки, четкость текста, наличие обязательных сведений о товаре согласно требованиям ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования» либо требованиям Технического Регламента Таможенного Союза.

Наличие обязательных данных маркировки оформляется в виде таблицы.

Таблица 1 - Анализ маркировки на соответствие требованиям нормативных документов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Данные маркировки в соответствии с требованиями (указывается стандарт) | Наличие обязательных данных маркировки | | |
| Товар 1 | Товар 2 | Товар 3 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

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

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

**Пункт 2.3** Содержит анализ товароведных показателей качества – органолептических показателей качества исследуемого продукта (вкус, цвет, аромат, запах, консистенция и т.д.) или иных показателей качества для непродовольственных товаров (идентификация в соответствии с требованиями стандарта). Результаты оформляются в виде таблицы.

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

Таблица 2 - Органолептические показатели качества (указать вид *товара)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели качества | Требования ГОСТ | Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

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

В этом же пункте выполняется анализ дополнительных товароведных показателей качества (масса нетто, массовая доля составных частей, кислотность, содержание растворимых сухих веществ, факторы безопасности и др.). Результаты оформляются в виде таблицы.

Таблица 3 – Товароведные показатели качества *(указать вид товара)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели качества | Требования ГОСТ | Образец 1 | | Образец 2 | | Образец 3 | |
| Фактически | Отклонение | Фактически | Отклонение | Фактически | Отклонение |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**В третьем разделе** желательно сделать сравнительную оценку конкурентоспособности исследуемых образцов товара, используя данные нескольких экспертов.

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

**Список использованных источников информации**. Список литературы оформляется по ГОСТ 7.1. «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». Список литературы должен включать не менее 15 источников.

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

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

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

Правила оформления

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

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

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

При написании работы следует использовать только действующие нормативные документы. Недопустимыми являются ссылки на отмененные или утратившие силу нормативные документы, если не рассматривается история вопроса.

Иллюстрация отдельных положений работы материалами из справочников, монографий и других литературных источников, а также цитаты различных авторов и произвольное изложение заимствованных принципиальных положений обязательно должны сопровождаться соответствующими ссылками на источники. Например, /25/, что означает 25-й номер по списку литературы.

Иллюстрации могут быть расположены как по тексту работы, так и в приложении. Их следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией Ссылки на иллюстрации дают по типу: "... в соответствии с рисунком 2".

Пример оформления рисунка приведен ниже.

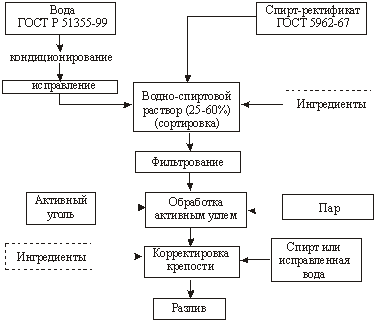


Рисунок 1 – Схема производства водки

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Название таблицы с указанием ее порядкового номера помещают перед таблицей (пример – таблицы 1 и 2 в тексте данных методических указаний). Точка после названия таблицы не ставится. Заголовки граф и строк таблицы первого уровня начинают с прописных букв. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Заголовки граф могут быть записаны параллельно или перпендикулярно (при необходимости) строкам таблицы. Высота строк в таблице должна быть не менее 8 мм. В таблице разрешается использовать шрифт размером 10-12. Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если часть таблицы переносится на другую страницу, то в левом углу пишется «Продолжение таблицы 1» или «Окончание таблицы 1» без кавычек. Если все показатели, приведенные в графах таблицы, выражены в одной и той же единице физической величины, то ее обозначение необходимо помещать над таблицей справа, а при делении таблицы на части - над каждой ее частью. Повторяющийся в графе таблицы текст, состоящий из одиночных слов, чередующихся с цифрами, допускается заменять кавычками. Если повторяющийся текст состоит из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами "То же", а далее кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических символов не допускается. На все таблицы выпускной квалификационной работы должны быть даны ссылки в тексте по типу " ... в таблице 1".

Курсовая работа выполняются компьютерным набором на листах бумаги формата А4. Объем курсовой работы составляет 25…30 листов печатного текста.

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

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

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

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

Нумерация страниц, иллюстраций, таблиц, списка использованной литературы и источников, выводов должна быть сквозная. Номер страницы ставится посередине в верхней части листа. Исчисление страниц начинается с титульного листа, но номер на нем не ставится. Начало выставления нумерации – параграф «Введение», соответствующий 3 странице.

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

*Например:*

1 РЫНОК ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА

* 1. Состояние рынка яблок в Российской Федерации

Список использованных источников размещается после текста работы в следующем порядке:

• Законодательная база;

• Литература (книги, сборники, статьи, электронные ресурсы) в порядке алфавита.

Законодательная база включает следующие законодательные акты:

1. Конституция РФ

2. Международные акты (акты, пакты, конвенции, декларации)

3. Федеральные конституционные законы

4. Нормативные акты ведомств (например, Министерство финансов)

5. Кодексы

6. Федеральные законы.

7. Законы субъектов Федерации (например, Калининградская область).

8. Нормативные акты муниципальных образований (например, г. Калининград). Законодательная база включает только те законодательные акты, которые были использованы в написании дипломной работы.

Примеры:

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

2. Воропаева, О.А. Композитные смеси в производстве хлеба [Текст] / О.А. Воропаева // Хлебопродукты. – 2016. - № 11. – С. 38-40.

3. Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник для вузов [Текст] / М. А. Николаева – М. : Инфра-М, 2013. – 360 с.

4. Рынок шоколада на сегодняшний день: [Электронный ресурс] [2010]. – Режим доступа http://www.modyler.ru/PressRelease/PressReleaseShow.asp. –Загл. С экрана.

**Порядок защиты курсовой работы**

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

В докладе студент должен изложить тему и цель работы, дать представление об изученных информационных источниках по теме. Во время защиты студент должен ответить на все вопросы и замечания преподавателя, сформулированные в отзыве, ответить на другие вопросы и продемонстрировать знание изученного вопроса. В ходе защиты работы студент должен показать владение материалом по избранной теме и своими знаниями подтвердить самостоятельность выполнения курсовой работы. В результате защиты оценивается и представленная курсовая работа, и ответы студента на вопросы.

Критерии оценки

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

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

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

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

**3. Перечень рекомендуемых тем курсовой работы**

1. Товароведная оценка качества замороженной плодовой продукции, реализуемой в торговом в предприятии.

2. Товароведная экспертиза качества овощных соков, реализуемых в торговом предприятии.

3. Товароведная оценка качества рыбных пресервов, реализуемых в торговом предприятии.

4. Товароведная оценка качества консервов из нерыбных объектов промысла, реализуемых в торговом предприятии.

5. Товароведная экспертиза качества мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговом предприятии.

6. Товароведная оценка качества кваса, реализуемого в торговом предприятии.

7. Товароведная оценка качества крекеров, реализуемых в торговом предприятии.

8. Товароведная экспертиза качества растительных масел, реализуемых в торговом предприятии.

9. Товароведная оценка качества рассольных сыров, реализуемых в торговом предприятии.

10. Товароведная оценка качества тортов, реализуемых в торговом предприятии.

11. Товароведная экспертиза качества питьевых вод, реализуемых в торговом предприятии.

12. Товароведная оценка качества полотенец, реализуемых в торговом предприятии.

13. Товароведная оценка качества домашней обуви, реализуемой в торговом предприятии.

14. Товароведная экспертиза качества ювелирных изделий из янтаря, реализуемых в торговом предприятии.

15. Товароведная экспертиза качества ювелирных изделий из серебра, реализуемых в торговом предприятии.

16. Товароведная оценка качества одеколона, реализуемого в торговом предприятии.

17. Товароведная экспертиза качества гигиенических губных помад, реализуемых в торговом предприятии.

18. Товароведная оценка качества тетрадей, реализуемых в торговом предприятии.

19. Товароведная оценка качества мягких игрушек, реализуемых в торговом предприятии.

20. Товароведная экспертиза качества средств для мытья посуды, реализуемых в торговом предприятии.

21. Товароведная оценка качества майонеза, реализуемого в торговом предприятии.

22. Товароведная оценка качества пива безалкогольного, реализуемого в торговом предприятии.

23. Товароведная экспертиза качества консервированной овощной продукции, реализуемой в торговом предприятии.

24. Товароведная оценка качества консервированных грибов, реализуемых в торговом предприятии.

25. Товароведная оценка качества зонтов, реализуемых в торговом предприятии.

26. Анализ ассортимента и качества изделий из стекла, реализуемых в торговом предприятии.

27. Товароведная экспертиза качества миксеров, реализуемых в торговом предприятии.

28. Товароведная оценка качества елочных украшений, реализуемых в торговом предприятии.

29. Анализ ассортимента и качества лечебных шампуней, реализуемых в торговом предприятии.

30. Товароведная экспертиза качества детского мыла, реализуемого в торговом предприятии.

**4. Рекомендуемая литература и источники**

1. Государственная программа на 2013-2020 годы [электронный ресурс] /Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. URL: http://www.mcx.ru/documents/document/v7\_show/22047.htm (дата обращения 09.04.2017)

2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс] в ред. от 07.02.92№2300-1 (в последней редакции Федеральных законов от 23.11.2009 № 261-ФЗ) // Консультант Плюс

3. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки". [Электронный ресурс]. Режим доступа: http//www.tsouz.ru/

4. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки". [Электронный ресурс]. Режим доступа: http//www.tsouz.ru/

5. Технический Регламент Таможенного Союза 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности». [Электронный ресурс]. Режим доступа: http//www.tsouz.ru/

6. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Таможенного союза [Электронный ресурс] - <http://base.garant.ru>

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

8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.2401-08 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление от 16 июля 2008 года N 43. Об утверждении СанПиН 2.3.2.2401-08.

9. Балаева, С. И. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: учебное пособие для вузов / С. И. Балаева, И.Ш. Дзахмишева, М.В. Блиева и др.; под общ. ред. С. И. Балаевой. - М.: Дашков и К, 2009. - 552 с.

10. Грибанова, И.В. Товароведение непродовольственных товаров: учеб. пособие / И.В. Грибанова. - Минск: Выш. шк., 2006. -191 с.: ил.

11. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: Учебник для студентов высших учебных заведений/ Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. – 11-е изд. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2011. – 696 с.

12. Дзахмишева, И. Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: учебное пособие для вузов / И. Ш. Дзахмишева, З. А. Дзахмишева, С. И. Балаева и др. под общ. ред. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., дополненное и переработанное - М.: ИТК «Дашков и К0», 2010. - 360 с.

13. Дробышева, С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Учебник для студентов высших учебных заведений. / С. Т. Дробышева – М.: Экономика, 2006. – 322 с.

14. Елисеева, Л. Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Учебник для студентов высших учебных заведений. / Л. Г. Елисеева. – М.: изд-во МЦФЭР, 2006. – 394 с.

15. Еремеева, Н.В. Конкурентоспособность товаров и услуг/ Н.В.Еремеева, С.Л. Калачев. - М.: КолосС, 2006. – 192 с.

16. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: АльфаМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 c

17. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум [Текст]/ Под ред. В.И. Криштафович. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко»2008. – 592 c.

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

19. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения: Учебник / М. А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с.

20. Рамазанов, И. А. Мерчендайзинг в розничном торговом бизнесе / И. А. Рамазанов – Минск. Деловая литература - 2012. – 112 с.

21. Рукосуева, Н.И. Формирование спроса и стимулирование сбыта (коммуникационная политика) / Н. И. Рукосуева-М.: Издательство «Аст», 2013. -324 с.

22. Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В. А. Тимофеева – Ростов На Дону: Феникс, 2010. – 473 с.

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

24. Уварова, В.И. Социологические методы исследования в товароведении пищевых продуктов: Учебное пособие / В.И. Уварова, О.В. Евдокимова; Под ред. Т.Н. Иванова. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 256 c.

25. Формирование сенсорных характеристик пищевых продуктов [Электронный ресурс] // Режим доступа http://elibrary.ru/item.asp?id=21573277