**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**Калининградский филиал**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**по выполнению курсовой работы**

**специальности 38.03.07 Товароведение**

**Направленность (профиль) образовательной программы**

**Экспертиза качества и безопасности товаров**

**Дисциплина: Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров. Модуль 4 Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров**

Исакова Т.С. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы направлению 38.03.07 Товароведение. Дисциплина: Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров. Модуль 4 Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров. – Калининград: Калининградский филиал Российского университета кооперации, 2019. – 25 с.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы направление подготовки 38.03.07 Товароведение составлены Исаковой Т.С., доцентом кафедры товароведения и таможенного дела Калининградского филиала Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г. № 1429.

Методические указания по выполнению курсовой работы обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры товароведения и таможенного дела от 29 августа 2019 г., протокол № 1.

утверждены Ученым советом филиала

30 августа 2019 г., протокол № 1

© Российский университет кооперации

Калининградский филиал, 2019

© Исакова Т.С., 2019

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ………………………………………………… | 4 |
| 1.1 Цель и задачи курсовой работы……………………………………. | 4 |
| 1.2 Выбор темы и составление плана курсовой работы………………. | 4 |
| 2 ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ………………………… | 7 |
| 3 ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ, СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ…………………………………………………… | 8 |
| 3.1 Требования к объему и структуре курсовой работы……………… | 8 |
| 3.2 Методические рекомендации к выполнению отдельных разделов работы……………………………………………………………………… | 8 |
| 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ……….. | 12 |
| 5 ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЩИТЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ………………… | 14 |
| 6 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ…………………… | 14 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ…………………………………………………………… | 17 |

**1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1. **Цель и задачи курсовой работы**

Методические рекомендации по курсовой работе представляют собой вид учебно-методической литературы, предназначенной для оказания помощи студентам при выполнении курсовых работ.

Курсовая работа представляет собой исследование по избранной теме, материалы которого возможно использовать при подготовке выпускной квалификационной работы на выпускном курсе.

Цель курсовой работы заключается в систематизации, закреплении и расширении теоретических и практических знаний по специальности/направлению.

Достижение указанной цели возможно на основе решения следующих задач:

* изучение научных, учебных и практических материалов по теме исследования;
* овладение методикой исследования вопросов темы курсовой работы;
* развитие навыков самостоятельной работы;

овладение навыками работы с литературными источниками, обобщения и анализа данных, умение делать выводы и давать практические рекомендации.

**1.2Выбор темы и составление плана курсовой работы**

Организация и планирование выполнения курсовой работы включает следующие этапы:

1. Изучение настоящих методических рекомендаций.
2. Выбор темы.
3. Оформление заявления о закреплении выбранной темы за студентом.
4. Формулировка цели, задач курсовой работы;
5. Составление списка литературы и её изучение.
6. Составление плана работы.
7. Согласование плана (структуры работы) с научным руководителем и утверждение им.
8. Подбор теоретического и практического материала по теме курсовой работы.
9. Подготовка окончательного варианта курсовой работы студентом.
10. Защита курсовой работы

Выбор темы

Работа над курсовой работой начинается с выбора темы, к которой следует отнестись очень ответственно. Тематика курсовых работ предлагается кафедрой. Студент может выбрать любую тему из приведенного перечня тематики курсовых работ. Темы являются индивидуальными для каждого студента и не могут повторяться.

Курсовая работа должна быть выполнена и представлена к защите в срок, установленный учебным графиком. В противном случае студенты не допускаются к сдаче экзаменов по дисциплине за соответствующий курс.

**Оформление заявления о закреплении выбранной темы за студентом**

Выбранную тему курсовой работы студент должен оформить заявлением на имя заведующего кафедрой.

После закрепления темы руководителем курсовой работы студенту выдается задание.

Составление списка литературы и её изучение

Сбор, анализ и обобщение материалов по теме один из самых сложных и трудоемких этапов деятельности студента, т.к. необходимо ознакомиться не только с нормативно-правовым материалом, но и с большим количеством литературы, различными подходами и взглядами авторов, многообразием путей решения исследуемых вопросов. Прежде всего, необходимо обратиться к учебникам и учебным пособиям для высших учебных заведений по данной дисциплине, где материал излагается в доступной форме, а затем переходить к иным источникам научной, специальной и иной литературы.

В процессе составления списка литературы необходимо обращаться к следующим источникам:

списку литературных источников, указанных в рабочей программе дисциплины

* библиографическим каталогам,

перечню статей, опубликованных в последних номерах периодических журналах за текущих год (рекомендуется просматривать статьи текущего периода, далее переходить к просмотру более ранних изданий);

* справочно-правовой системе «КонсультантПлюс»,
* интернет ресурсам.

 При подборке источников информации следует, в первую очередь, обратить внимание на нормативно-правовые акты,

При этом целесообразно использовать СПС КонсультантПлюс.

Необходимо обязательно использовать периодическую печать и Интернет-издания.

В курсовой работе следует использовать только современные информационные документальные источники, действующие на текущий момент. Каждый источник обязательно должен быть использован в тексте курсовой работы. Соответственно, по тексту работы должны быть оформлены ссылки на используемые источники.

Составление плана работы

Любая тема может быть раскрыта по-разному. Но именно план курсовой работы отражает ее основные направления. План работы должен отражать основную идею работы, раскрывать ее содержание и характер. В нем должны быть выделены наиболее актуальные вопросы темы (ПРИЛОЖЕНИЕ Б).

При составлении плана не должно быть шаблона. И все же обычно первый параграф курсовой работы освещает теорию вопроса; в последующих параграфах излагается основной вопрос темы. Составленный план студент согласовывает с руководителем курсовой работы.

В процессе подготовки работы план может корректироваться по согласованию с руководителем курсовой работы.

Составными элементами плана курсовой работы по дисциплине являются:

- Введение

- Основная часть

- Практическая часть

- Заключение

- Список использованных источников информации

- Приложения

Введение должно содержать

* обоснование выбранной темы, её актуальность.
* определить границы исследования (объект, предмет исследования, источники информации для проводимого исследования, использованные методы при написании работы). Объект отражает область исследования и является, как правило, процессом. Предмет - характеристика объекта, которую мы хотим изучить, улучшить. Таким образом, предмет - часть объекта.

Основную цель работы и задачи, решение которых связано с реализацией поставленной цели.

Цель должна обязательно быть изложена в исследовательском ключе, содержать слова «провести анализ, изучить, исследовать, разработать, классифицировать».

Задачи работы - это этапы исследования, которые должны быть проведены для достижения цели. Они должны соответствовать структуре работы, то есть их необходимо формулировать по названиям параграфов. Например, если первый параграф начинается со слов «содержание и сущность...», то первая задача может звучать как «изучить содержание и сущность...».

1. **ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ**
2. Сравнительная оценка качества печенья отечественного и импортного производства, реализуемого в розничной торговой сети.
3. Качество кондитерских изделий, вырабатываемых из нетрадиционного сырья.
4. Ассортимент и качество карамельных изделий, реализуемых в торговых предприятиях.
5. Ассортимент, качество и конкурентоспособность шоколада, реализуемого в торговых предприятиях.
6. Ассортимент и качество конфетных изделий, реализуемых в торговых предприятиях.
7. Сравнительная характеристика качества сахара, вырабатываемого разными предприятиями.
8. Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий вырабатываемых и реализуемых предприятиями потребительской кооперации.
9. Качество меда, реализуемого на рынках различных областей России
10. Качество и конкурентоспособность фруктово-ягодных кондитерских изделий, вырабатываемых отечественными предприятиями.
11. Качество и конкурентоспособность пряничных изделий, вырабатываемых предприятиями потребительской кооперации.
12. Ассортимент, качество и конкурентоспособность вафель, вырабатываемых различными предприятиями.
13. Ассортимент и качество чая, реализуемого в торговых предприятиях.
14. Качество и ассортимент натуральных плодово-ягодных соков отечественных и зарубежных изготовителей, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
15. Ассортимент и качество безалкогольных напитков, вырабатываемых на предприятиях потребительской кооперации
16. Ассортимент и качество натуральных виноградных вин отечественного и импортного производства, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
17. Ассортимент и качество специальных виноградных вин отечественного и импортного производства, реализуемых в розничной торговой сети.
18. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных игристых вин.
19. Потребительские свойства отечественного пива.
20. Ассортимент и качество кофе растворимого импортного и отечественного производства, реализуемого в розничной торговой сети.
21. Ассортимент и качество настоек, реализуемых в торговой сети.
22. Ассортимент, качество и конкурентоспособность коньяков, реализуемых в торговых предприятиях.
23. **ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ, СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**
	1. **Требования к объему и структуре курсовой работы**

По объему курсовая работа не должна 30-35 страниц.

Содержание курсовой работы должно соответствовать названию темы.

Введение должно составлять 1-2 страницы.

Структуру работы рекомендуется формировать из двух глав, в каждой из которой сделать по два-три параграфа. В первой главе логично отразить теоретическую часть работы, а во второй - выполнить практическую часть.

Главы нумеруются арабскими цифрами 1, 2. Параграфы 1.1. или 2.2., причем первая цифра обозначает номер главы, а вторая - соответственно номер параграфа. Поэтому необязательно писать слово «глава».

* 1. Методические рекомендации к выполнению отдельных разделов работы

К введению есть определенные требования, соблюдение которых позволит Вам сделать действительно качественную работу. Во введении курсовой работы в обязательном порядке обосновывается:

Актуальность темы исследования. В этом пункте необходимо описать для чего нужно изучать данный вопрос и какую роль он играет в современном мире. Подходящими фразами для изложения актуальности являются: актуальность исследования заключается; тема нашего исследования актуальна в связи с…; актуальность исследования связана с...

Сформулировать цель работы. Цель курсовой работы должна быть связана с проблематикой и предвосхищать желаемый результат.

Например, она может звучать так: Целью работы является анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности карамели, реализуемой ООО «Запад-Регион-Торг».

Описать задачи исследования. Обычно задачи исследования совпадают с названием параграфов. К примеру,

***Для написания данной курсовой работы были поставлены следующие задачи:***

- изучить пищевую ценность и химический состав карамели;

- дать характеристику классификации и ассортимента карамели;

- описать требования, предъявляемые к упаковке, маркировке, хранению и транспортированию карамели;

- рассмотреть дефекты (пороки) карамели и фальсификацию;

- провести анализ ассортимента карамели, реализуемой ООО «Запад-Регион-Торг»;

- определить порядок проведения экспертизы качества карамели;

- проанализировать конкурентоспособность карамели, карамели, реализуемой ООО «Запад-Регион-Торг».

- изучить правила классификации и идентификации карамели по таможенной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза.

Выделить объект и предмет исследования. Объект – это процесс, происходящий с предметом. Это может быть юридический, экономический, информационный, образовательный процессы, процесс жизнедеятельности человека.

Предмет – это то, на что направлен процесс исследования. Например, в курсовой: «Анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности карамели (на материалах ООО «Запад-Регион-Торг»)». Предметом исследования является ассортимент, качество и конкурентоспособность карамели.

Методы исследования. Перечисление методов, с помощью которых Вы писали свое исследование. К сожалению, методов огромное количество, поэтому советуем ограничиться наиболее простыми. Среди них: аналитический, сравнительный, изучение нормативно-правовой базы, изучение монографических публикаций и статей, конкретно-исторический, обобщения.

Теоретическая основа. Здесь перечисляются источники, которые Вы использовали для написания своей работы. Курсовое исследование написано при использовании литературы по экономической теории, теории прав собственности, специализированным исследованиям, раскрывающим затронутую в работе проблему, нормативно-правовым актам Российской Федерации, а также материалам периодической печати.

Структура работы. Здесь просто указывается, сколько глав мы использовали в работе. И дается их краткая характеристика.

Теоретическая часть

Теоретическая часть курсовой работы состоит из двух глав и имеет объем 15-20 страниц. В ней раскрывается сущность той или иной темы. Излагается краткая характеристика уровня изученности и разработанности данной проблемы, отмечаются нерешенные задачи. Рекомендуется представить различные аспекты мнений некоторых авторов по изучаемой проблеме, дать им сравнительную оценку и изложить мнение автора курсовой работы. Цитаты и цифровые данные обязательно сопровождать сноской или ссылкой на источники с указанием его полных выходных данных.

Объем первой главы допускается до 10 страниц.

Практическая часть курсовой работы служит для раскрытия умения студентом применять теоретические знания для анализа деятельности, т.е. он должен уметь выявить резервы повышения эффективности и разработать направления совершенствования деятельности.

Объем второй главы допускается до 15 страниц.

Заключение курсовой работы по данной дисциплине состоит из двух частей. В первой части кратко излагаются основные выводы по итогам проведенного исследования. Вторая часть - рекомендательная - может содержать перечень мер, способствующих решению поставленной проблемы.

Список использованных источников

Список используемых источников оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.05-2008 «Библиографическая запись. Библиографическое описание».

Список использованных источников информации должен включать не менее 15 источников литературы.

Список оформляется в следующем порядке: - нормативно-правовые акты - специальная литература - ресурсы Internet.

В приложениях следует выносить иллюстрации, таблицы, тексты вспомогательного характера, а также объекты, которые занимают страницу целиком, либо не помещаются на одной странице. Приложения не учитываются в общем объеме работы. В тексте обязательно должны быть ссылки на приложения, в противном случае их наличие не обосновано.

На последней странице курсовой работы следует поставить дату окончания работы и подпись её автора.

В процессе написания курсовой работы студент регулярно консультируется с научным руководителем, отчитывается за проделанную работу. Это помогает избежать лишних ошибок и переделок работы. Подготовленная курсовая работа с отзывом научного руководителя предоставляется на кафедру не позже 30 дней до даты защиты.

Рекомендации по предотвращению типичных ошибок при написании курсовой работы

Приведем некоторые рекомендации для предотвращения типичных ошибок студентов при написании курсовых работ:

1. Написание курсовых работ подразумевает использование собственных мыслей и навыков, пусть и полученных при изучении первоисточников. Простое переписывание литературы, рекомендованной преподавателем, — главная ошибка всех студентов.

2 Использование материалов других авторов без сносок на источники. Это плагиат, который выражается в использовании чужого произведения или цитировании без ссылки на источник.

1. Часто студенты указывают неполные данные периодического издания. Начинать следует с фамилии и инициалов автора, названия статьи и только потом через две косые черты указываются исходные данные

Плагиат — умышленное присвоение авторства чужого произведения науки, или мыслей, или искусства, или изобретения периодического издания. При этом обязательно указывается номер страницы, откуда взят использованный материал. При библиографическом описании журнала в списке использованных источников указывается номера страниц, на которых напечатана статья в журнале или сборнике статей (например, С.5-10).

1. При использовании интернет источников следует указывать не только название сайта, но и полный путь к веб-странице, который отображается в адресной строке интернет браузера. При этом указывается дата заимствования, так как интернет источники регулярно обновляются. Например: Методы оценки конкурентоспособности товаров [Электрон, ресурс]. Режим доступа. – <http://www.znaytovar.ru> (дата обращения: 15.08.2019).
2. Следует использовать только актуальные нормативно-правовые документы, то есть в их последней редакции с необходимыми изменениями и дополнениями. Для этого рекомендуется использовать СПС Консультант- Плюс. В списке использованных источников нормативные документы указываются в следующей иерархической последовательности.
3. Не допускается отсутствие или использование устаревших эмпирических данных. При написании курсовых работ по дисциплине необходимо использование данных, которые могут быть представлены графически, в виде таблиц или цифр в тексте.
4. Работа должна быть аккуратно оформлена, находится в папке- скоросшивателе с прозрачной обложкой титульной страницы. Несшитые работы к защите допускаться не будет.
5. В соответствии с функциональной спецификой в научном стиле широко используется первое лицо множественного числа, означая так называемое «авторское мы»: «ниже мы приводим диаграммы» и никогда не используется первое лицо единственного числа, например, «я считаю».
6. Во введении студенты часто забывают или неправильно формулируют актуальность, цель и задачи. Актуальность должна быть сформулирована так, чтобы понять, почему данную проблему нужно в настоящее время изучать? Цель должна отвечать на вопрос: Какой результат исследователь намерен получить, каким он его видит? Далее формулируются задачи работы - это этапы, которые должны быть проведены для достижения цели. Объект исследования: Что рассматривается? Предмет исследования: Как рассматривается объект, какие новые отношения, свойства, аспекты, функции раскрывает данное исследование?
7. В заключении должны быть сделаны обобщающие выводы по работе. Обязательно следует указать, что цель написания курсовой работы достигнута и все задачи решены. При написании заключения необходимо в конце каждой главы или даже параграфа сделать резюмирующий вывод, далее эти выводы объединить. В результате, мы получаем заключение, действительно включающее все выводы по данной работе.

**4 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

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

Титульный лист является первым листом курсовой работы и заполняется по форме, установленной филиалом.

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.

Работу оформляют на компьютере с помощью текстового редактора Word и распечатывают с одной стороны листа белой бумаги формата А4 (размером 210 х 297 мм).

Не допускаются выделение слов жирным шрифтом и курсивом.

Рекомендуется использовать следующие параметры: тип шрифта «Times №ew Roma№», размер шрифта - 14. Текст печатается через 1,5 интервала с соблюдением следующих размеров полей: левое - 30 мм, верхнее -20 мм, нижнее - 20 мм, правое - 10 мм.

Основной текст работы печатается с одинаковым отступом «красной строки», равным 1,25 см и выравнивается «по ширине».

Наименования таких структурных элементов, как «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая. В то же время наименования данных структурных элементов в содержании работы записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы.

Заголовки структурных элементов работы следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая. От текста заголовки отделяются двумя одинарными интервалами.

Иллюстрации (чертежи, графики, диаграммы и др.) располагаются в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Рисунок оформляется следующим образом:

«Рисунок 1 - Название рисунка». (ПРИЛОЖЕНИЕ Д)

Графический материал основной части текста оформляется сквозной нумерацией.

Таблица оформляется следующим образом:

«Таблица 5 - Название таблицы».

При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)

Не допускается сокращение слов или словосочетаний, если возможно различное толкование текста. Если работа предполагает большой объем сокращений и условных обозначений, в текст следует ввести структурный элемент «Обозначения и сокращения» (перед «Введением»).

Приложения следует оформлять как продолжение работы, располагая их в порядке появления на них ссылок в тексте работы.

Приложение оформляется следующим образом:

«Приложение А».

Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с «А», за исключением Е, З, Й, О, Ч, Ь, Ъ, Ы.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху в правом углу страницы слова «Приложение» и его обозначения, затем на следующей строке по центру следует тематический заголовок.

В тексте должны быть даны ссылки на все приложения.

В приложения в основном выносят следующие материалы: большой по объему текстовой или наглядный материал, таблицы, рисунки, копии документов и др.

**5 ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЩИТЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Не допускаются к защите и возвращаются для повторного написания:

- курсовые работы, полностью или в значительной степени выполненные не самостоятельно (путем сканирования, ксерокопирования или механического переписывания материала из источников информации без использования цитирования), и (или) курсовые работы, объем цитированного текста которых составляет более 70%;

 - работы, в которых выявлены существенные ошибки (например, использование утративших силу нормативных правовых актов, комментариев к ним и т. и.), недостатки, свидетельствующие о том, что основные вопросы темы не усвоены;

 - работы, характеризующиеся низким уровнем грамотности и небрежным оформлением.

Студенты, допущенные к защите, должны быть готовы за 5 минут устно изложить результаты проведенного исследования и ответить на вопросы. Умение отвечать на вопросы емко и четко является очевидным достоинством любого студента, претендующего на высокую оценку.

Окончательная оценка выставляется студенту по результатам защиты работы в соответствии с количеством набранных баллов.

**6 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ**

**6.1Нормативные правовые акты**

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" // СЗ РФ. – 2000. - № 2. - Ст. 150.
2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 18.07.2019) "О защите прав потребителей"// СПС «Консультант Плюс». [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2019].
3. Постановление Правительства РФ от 28.06.2012 № 649 "О проведении экспертизы при осуществлении лицензионного контроля за производством и оборотом этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции" (вместе с "Положением о проведении экспертизы при осуществлении лицензионного контроля за производством и оборотом этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции")// СЗ РФ. – 2012. - № 27. - Ст. 3758.
4. Постановление Правительства РФ от 21.06.2001 № 477 (ред. от 04.05.2017) "О системе независимой идентификационной экспертизы товаров и технологий, проводимой в целях экспортного контроля" (вместе с "Правилами получения российскими организациями специального разрешения на осуществление деятельности по проведению независимой идентификационной экспертизы товаров и технологий в целях экспортного контроля")// СПС «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2019].
5. Постановление Правительства РФ от 29.09.1997 № 1263 (ред. от 05.06.2013) "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении"// СПС «Консультант Плюс». [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2019].
6. Решение Комиссии Таможенного союза от 20.05.2010 № 258 "О порядке проведения таможенной экспертизы при проведении таможенного контроля"// СПС «Консультант Плюс». [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2019].
7. Приказ ФТС России от 16.01.2019 № 34 "Об утверждении Порядка проведения таможенной экспертизы, формы решения таможенного органа о назначении таможенной экспертизы" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.02.2019 № 53731)// СПС «Консультант Плюс». [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2019].
8. Приказ Минкультуры РФ от 21.03.1995 № 185 "Об экспертизе культурных ценностей, заявленных к вывозу из Российской Федерации"// СПС «Консультант Плюс». [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2019].

**6.2 Литература**

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=511978>

2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=463725>

3. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. – 2-е изд., перераб. И доп. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 660 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414985>

4. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=927430>

**6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» – Режим доступа: <http://ria-stk.ru/>
2. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» – Режим доступа: <http://www.spros.ru/>
3. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека – Режим доступа: <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
4. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии – Режим доступа: <http://www.gost.ru/>
5. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии – Режим доступа: <http://www.interstandart.ru/>
6. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей – Режим доступа: <http://www.ozpp.ru/>
7. Центр независимой потребительской экспертизы – Режим доступа: [www.c№pe.spb.ru/](http://www.cnpe.spb.ru/%20%20%20%20%20)
8. Международная конфедерация обществ потребителей. – Режим доступа: [www.konfop.ru/](http://www.konfop.ru/)
9. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – Режим доступа: <http://www.docs.cntd.ru>
10. Сайт Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза
(на сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров) – Режим доступа: <https://znaytovar.ru/>

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**

*Образец оформления титульного листа*

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЛИНИНГРАДСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра товароведения и таможенного дела

КУРСОВАЯ РАБОТА

По дисциплине: Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров

На тему: Анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности карамели (на материалах ООО «Запад-Регион-Торг»)

|  |
| --- |
| Выполнил студентФИОгруппа |
| Научный руководительФИО |

Калининград 201\_г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Б**

**Образец оформление содержания работы**

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| ВВЕДЕНИЕ………………………………………………………………………. | 3 |
| 1 ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КАРАМЕЛИ……………..…….. | 6 |
| 1.1 Пищевая ценность и химический состав………………….………………. | 6 |
| 1.2 Классификация и ассортимент карамели……………….……………….. | 7 |
| 1.3 Факторы, формирующие качество карамели…………………………….. | 9 |
| 1.4 Требования к качеству карамели………………………….……………….. | 11 |
| 2 АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА, КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА КАРАМЕЛИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ ООО «ЗАПАД-РЕГИОН-ТОРГ»………………………………………….………….. | 13 |
| 2.1 Анализ ассортимента карамели, реализуемой ООО «Запад-Регион-Торг»…………..…………………………….……………………..……………. | 13 |
| 2.2 Экспертиза качества карамели ……………………………………………. | 15 |
| 2.3 Классификация и идентификация карамели по таможенной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза ………………………………………………………… | 21 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ…………………………………………………………………. | 26 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ………………………… | 30 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ…………………………………………………………………. | 33 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ В**

*Пример оформления введения курсовой работы*

ВВЕДЕНИЕ

Карамель - это сахарное кондитерское изделие твердой консистенции, изготовленное из карамельной массы с начинкой или без нее. Представляет собой пластичную или твердую массу (в зависимости от температуры нагревания) различных оттенков жёлтого и коричневого цвета (без дополнительного окрашивания), содержит сахарозу, мальтозу и глюкозу.

Карамельную массу готовят увариванием сахара и крахмальной патоки. В процессе уваривания кристаллический сахар переходит в аморфное состояние, и карамельная масса в уваренном состоянии представляет собой вязкую прозрачную жидкость.

Новые виды карамели создают на основе анализа действующего ассортимента для исключения дублирования и необоснованного расширения ассортимента однотипных продуктов, обеспечения высокого качества, пищевой и биологической ценности, с учетом рационального использования сырья, технологичности и эффективности производства, использования современных упаковочных материалов.

Из всего многообразия карамельных изделий далеко не все ассортиментные позиции отличаются регулярным спросом и высоким качеством. Оптимизировать ассортимент карамели - это значит сформировать ассортимент таким образом, чтобы выделить ассортиментные наименования, которые пользуются спросом, отличаются высоким и постоянным качеством и обладают привлекательностью элементов стайлинга.

Актуальность темы курсовой работы обусловлена тем, что карамель обладает высокой питательной ценностью, хорошей усвояемостью и широким ассортиментом изделий. В настоящее время карамельные изделия пользуются значительно меньшим спросом у потребителя. В связи с этим каждый из производителей стремится найти свою нишу и закрепить в ней “своего” клиента. Делается это самыми различными способами, в том числе использованием цветной упаковки, разработкой разнообразных вкусовых начинок и добавок, активным продвижением и рекламой торговых марок, что также играет большую роль в данном сегменте. Чтобы добиться больших объемов выпуска некоторые производители нарушают технологию производства, снижая качество продукции, поэтому на сегодняшний день уровень фальсификации карамельный изделий возрастает.

Целью курсовой работы является анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности карамели, реализуемой ООО «Запад-Регион-Торг».

Для написания курсовой работы были поставлены следующие задачи:

- изучить пищевую ценность и химический состав карамели;

- дать характеристику классификации и ассортимента карамели;

- описать требования, предъявляемые к упаковке, маркировке, хранению и транспортированию карамели;

- рассмотреть дефекты (пороки) карамели и фальсификацию;

- провести анализ ассортимента карамели, реализуемой ООО «Запад-Регион-Торг»;

- определить порядок проведения экспертизы качества карамели;

- проанализировать конкурентоспособность карамели, карамели, реализуемой ООО «Запад-Регион-Торг».

- изучить правила классификации и идентификации карамели по таможенной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза.

Предметом исследования является ассортимент, качество и конкурентоспособность карамели.

Объект исследования – ООО «Запад-Регион-Торг».

При написании работы использовались следующие методы исследования: метод изучения учебной, научной и специальной литературы, а так же измерительные и лабораторные методы исследований.

Для исследования была взята информация из официальных, литературных и научных источников, а так же данные ООО «Запад-Регион-Торг».

Цель и задачи выполнения курсовой работы предопределили ее логику и содержание. Структура работы включает в себя: введение, две главы, разбитые на параграфы, заключение и список использованных источников.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Г**

*Пример оформления списка использованных источников*

*(включает нормативно-правовые акты, печатную литературу и электронную литературу из ЭБС, интернет-источники)*

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 6477-88 «Карамель. Общие технические условия»
2. ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения»
3. ГОСТ 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей»
4. ГОСТ 5898-87 «Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности»
5. ГОСТ 5900-73 «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ»

Литература:

1. Казанцева Н. С. Товароведение продовольственных товаров: учебник / Н. С. Казанцева. - М.: Дашков и К' , 2016. – 345с.
2. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М,. Дубцов Г.Г и др. - Общая технология пищевых производств.- М.: Колос, 2017. - 384 с.
3. Лазарев Е. И. Товароведение продовольственных товаров. / Е.И. Лазарев. — М.: Экономика, 2014. – 269с.
4. Николаева М.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие для вузов. - М.: Экономика, 2016. - 288с.
5. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учеб. для вузов / А.А Колесник, Л.Г. Елизарова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 2016. – 287с.
6. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова. – Ростов н/Д: издательский центр «МарТ», 2017. – 448с.
7. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для НПО/ А.М. Новикова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 480с.
8. Товароведение пищевых продуктов/ В.Т. Колесников и др. – 2-е изд., перераб. и доп. – К.: Вища школа. Головное изд-во, 2018. – 232с.
9. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для студ., обуч. по спец. 1011 «Технол. и орг. обществ. питания» / О.Г. Бровко, А.С. Гордиенко, А.Б. Дмитриева и др. – 4-е изд., перераб. – М.: Экономика, 2016. – 424с.
10. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. пособие/ Л.С. Микулович, О.А. Брилевский, И.Н. Фурс и др. – Мн.: БГЭУ, 2017. – 484с.
11. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-экономический институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2005. - 544 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 5-16-002202-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/88709>
12. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ВО: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-006081-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/361170>
13. Товароведение, экспертиза и стандартизация / Ляшко А.А., Ходыкин А.П., Волошко Н.И., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 660 с.: ISBN 978-5394-02005-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/414985>
14. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с.: ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
15. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927430>

**ПРИЛОЖЕНИЕ Д**

*Пример оформления рисунков*

Рисунок 2 - Структура ассортимента карамели по ассортиментным позициям в зависимости от способа упаковки

1 – Открытая – 11,4%,

2 – Завернутая – 88,6%.

**ПРИЛОЖЕНИЕ Ж**

*Пример оформления таблиц*

Таблица 1 - Характеристика карамельных начинок

|  |  |
| --- | --- |
| Вид начинки | Характеристика начинки |
| 1 | 2 |
| Фруктово-ягодная | Однородная масса, получаемая из протертых плодов и ягод, уваренная с сахаром и патокой и различными добавлениями |
| Ликерная | Уваренный сахаропаточный сироп с использованием алкогольных напитков и других добавлений |
| Медовая | Уваренный сахаропаточный сироп с использованием натурального меда и различных добавлений |
| Помадная | Мелкокристаллическая масса, получаемая путем взбивания уваренного сахаропаточного сиропа с различными добавлениями |
| Молочная | Сахаропаточный сироп, уваренный с молоком и различными добавлениями |
| Марципановая | Однородная масса, получаемая из растертого необжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром или горячим сиропом |
| Масляно-сахарная (прохладительная) | Масса из сахарной пудры, смешанной с кокосовым маслом, обладающая прохладительным вкусом |
| Сбивная | Масса, взбитая с яичным белком или с другими пенообразующими веществами |
| Кремово-сбивная | Масса, взбитая с яичным белком или с другими пенообразующими веществами, с добавлением сливочного масла, фруктово-ягодного сырья и др. |
| Ореховая | Однородная масса, получаемая из растертого обжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром |
| Шоколадно-ореховая | Масса из какао-продуктов и сахара или ореховая масса с добавлением какао-продуктов и др.  |
| Желейная | Уваренный сахаропаточноагаровыйсироп с добавлением фруктово-ягодного пюре |
| Из злаковых, бобовых и масличных культур | Однородная масса, получаемая из муки или крупки из злаковых, бобовых и масличных культур, с добавлением сахара, жира, какао-продуктов и др. |