

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

---

**Калининградский филиал**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
по основной образовательной программе**

**направления подготовки 38.03.07 Товароведение**

**Направленность (профиль) образовательной программы  
«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»**

**2018**

## **1. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины**

**Цель данных методических рекомендаций** - обеспечить студенту оптимальную организацию процесса изучения дисциплины, а также выполнения различных форм самостоятельной работы.

### **Методические рекомендации по изучению дисциплины**

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РП), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимся в учебно-методическом отделе, с графиком консультаций преподавателей кафедры.

### **Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)**

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой студентов всегда находится в центре внимания кафедры.

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по своему конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, то обратитесь к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях. Не оставляйте «белых пятен» в освоении материала.

### **Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям**

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;

- до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;

- при подготовке к практическим занятиям следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;

- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;

- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;

- в ходе семинара давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;

- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме пройденного занятия. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

**Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий**

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться графиком самостоятельной работы, определенным РП;
- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах и консультациях неясные вопросы;
- использовать при подготовке локальные нормативные акты института, размещенные на официальном сайте института;
- при подготовке к экзамену параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

#### **Методические рекомендации по подготовке научного доклада**

Одной из форм самостоятельной работы студента является подготовка научного доклада, для обсуждения его на практическом (семинарском) занятии.

Цель научного доклада - развитие у студентов навыков аналитической работы с научной литературой, анализа дискуссионных научных позиций, аргументации собственных взглядов. Подготовка научных докладов также развивает творческий потенциал студентов.

Научный доклад готовится под руководством преподавателя, который ведет практические (семинарские) занятия.

Рекомендации студенту:

- перед началом работы по написанию научного доклада согласовать с преподавателем тему, структуру, литературу, а также обсудить ключевые вопросы, которые следует раскрыть в докладе;
- представить доклад научному руководителю в письменной форме;
- выступить на семинарском занятии, ответить на вопросы студентов группы.

Требования:

- к оформлению научного доклада: шрифт - Times New Roman, размер шрифта -14, межстрочный интервал -1,5, размер полей- 2,5 см, отступ в начале абзаца -1,25 см, форматирование по ширине); листы доклада скреплены скоросшивателем. На титульном листе указывается наименование учебного заведения, название кафедры, наименование дисциплины, тема доклада, ФИО студента;
- к структуре доклада - оглавление, введение (указывается актуальность, цель и задачи), основная часть, выводы автора, список литературы (не менее 5 позиций). Объем согласовывается с преподавателем. В конце работы ставится дата ее выполнения и подпись студента, выполнившего работу.

Общая оценка за доклад учитывает содержание доклада, его презентацию, а также ответы на вопросы.

#### **Методические указания по выполнению рефератов:**

Реферат — сжатое, краткое изложение основного содержания первичных текстов оригинала (статей, книг, монографий, брошюр) по проблеме, полученной в результате смысловой обработки.

Тему реферата каждый студент выбирает самостоятельно из любого раздела программы данного курса, руководствуясь своими профессиональными интересами, накопленным индивидуальным жизненным опытом, имеющимися материалами (литературой), а также выбранным направлением профессиональной деятельности.

По выбранной теме необходимо проконсультироваться с преподавателем, который поможет уточнить идею работы, наметить план и подобрать специальную литературу. При самостоятельной разработке идеи, плана работы и написании необходимо, прежде всего, прочитать соответствующую научную литературу, выделив основные мысли и положения, идеи и проблемы, разрабатываемые тем или иным ученым. После того как вы законспектировали материал, его необходимо изложить в форме логически связанного текста. Для этого нужно соединить все тезисы, выписанные из различных текстов, в соответствии с осмысленным и структурированным материалом, с аргументацией, а затем приступить к написанию.

Реферат должен иметь стандартное оформление: титульный лист (номер страницы не ставится); план (с. 2); вводная часть (с. 3); основная часть (с. 4 и т.д.); выводы; список литературы. Объем реферата — не больше 15-20 страниц, поэтому более подробное членение не обязательно. Главным критерием оценки реферата является умение студента работать с научной литературой и соответствие содержания заявленной теме. Реферат должен основываться на анализе 10-15 источников. Минимальные требования – не менее 12 страниц и не менее 7 источников.

Реферат имеет определенную композицию:

1. Вступление. Во вступлении обосновывается выбор темы, могут быть даны исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сообщены сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, учёная степень, учёное звание), раскрывается проблематика выбранной темы.

2. Основная часть. Содержание реферируемого текста, приводятся основные тезисы, они аргументируются.

3. Вывод. Делается общий вывод по проблеме, заявленной в реферате. Выводы должны лаконично и адекватно отражать основные результаты вашей работы и соответствовать выделенным параграфам.

Реферат в печатном и оформленном виде сдается преподавателю для проверки, последующего обсуждения и оценки.

### **Методические рекомендации по работе с литературой**

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к семинарскому занятию, написание эссе, курсовой работы, доклада и т.п.) начинается с изучения соответствующей литературы как в библиотеке, так и дома.

К каждой теме учебной дисциплины подобрана основная и дополнительная литература.

Основная литература - это учебники и учебные пособия.

Дополнительная литература - это монографии, сборники научных трудов, журнальные и газетные статьи, различные справочники, энциклопедии, интернет ресурсы.

Рекомендации студенту:

- выбранную монографию или статью целесообразно внимательно просмотреть. В книгах следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие. Целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения. Такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, а какие прочитать быстро;

- в книге или журнале, принадлежащие самому студенту, ключевые позиции можно выделять маркером или делать пометки на полях. При работе с Интернет -источником целесообразно также выделять важную информацию;

- если книга или журнал не являются собственностью студента, то целесообразно записывать номера страниц, которые привлекли внимание. Позже следует возвратиться к ним, перечитать или переписать нужную информацию. Физическое действие по записыванию помогает прочно заложить данную информацию в «банк памяти».

Выделяются следующие виды записей при работе с литературой:

Конспект - краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью.

Цитата - точное воспроизведение текста. Заключается в кавычки. Точно указывается страница источника.

Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы. Резюме - наиболее общие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги.

Записи в той или иной форме не только способствуют пониманию и усвоению изучаемого материала, но и помогают вырабатывать навыки ясного изложения в письменной форме тех или иных теоретических вопросов.

### **Методические рекомендации для обучающихся по выполнению и оформлению курсовых работ**

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.

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.

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

- Теоретическая 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...».

По объему введение должно составлять 1-2 страницы.

Содержание курсовой работы должно соответствовать названию темы.

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».

### **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 информации**

Список используемых источников оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1 2003 «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<sup>1</sup>, который выражается в использовании чужого произведения или цитировании без ссылки на источник.

2. 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

<sup>1</sup>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).

2. 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: Доклад о результатах и основных направлениях деятельности Федеральной таможенной службы на 2011-2013 годы [Электрон, ресурс]. Режим доступа. WorldWideWeb. Официальный сайт ФТС России <http://www.customs.ru/m/activities/indexes//popup.php?id286=8812&i286=1> .(по сост. на 15.11.2012).

3. 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.

4. 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.

5. Работа должна быть аккуратно оформлена, находится в папке-скоросшивателе с прозрачной обложкой титульной страницы. Несшитые работы к защите допускаться не будут.

6. 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».

7. 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?

8. 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.

**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.

### **Оформление 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 x 297 мм).

Не допускаются выделение слов **жирным** шрифтом и *курсивом*.

Рекомендуется использовать следующие параметры: тип шрифта «Times New Roman», 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 ИНФОРМАЦИИ», «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.

### **Тематика курсовых работ по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров»**

1. Актуальные вопросы товароведения
2. Анализ требований, предъявляемых к товарам
3. Анализ отечественных и международных систем классификации и кодирования товаров
4. Проблемы разработки оптимального ассортимента товаров
5. Качество товаров на современном этапе развития рыночных отношений
6. Проблемы оценки качества и конкурентоспособности товаров
7. Проблемы контроля качества товаров в товародвижении
8. Анализ методов контроля качества товаров и их значение в товародвижении
9. Организация государственного контроля и надзора за качеством и безопасностью продукции
10. Свойства товаров и их влияние на качество
11. Анализ факторов, сохраняющих качество товаров
12. Методы и условия хранения пищевых продуктов, их влияние на сохраняемость
13. Анализ факторов, формирующих качество товаров
14. Значение упаковки в сохранении качества товаров
15. Маркировка - гарант качества товаров
16. Влияние условий транспортирования и хранения на качество товаров
17. Углеводы пищевых продуктов, их влияние на пищевую ценность, технологические свойства и сохраняемость
18. Жиры пищевых продуктов, их влияние на формирование потребительских свойств и сохраняемость продуктов
19. Значение товарной экспертизы в процессе товародвижения
20. Анализ методов проведения товарных экспертиз
21. Значение и место идентификации товаров в товародвижении
22. Товароведная характеристика ассортимента и потребительских свойств конкретных товаров
23. Экологическая безопасность рыбных товаров
24. Оценка конкурентоспособности ювелирных изделий

### **Тематика курсовых работ по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»**

1. Значение и объёмы заготовок зерна потребительской кооперации классификация зерна (ботаническая, по назначению, срокам посева, товарная классификация зерна).

2. Физические свойства зерна (самосортирование, сыпучесть, скважистость, теплофизические, сорбционные и др.). Значение их при организации хранения на заготовительных пунктах потребительской кооперации и транспортировании.

3. Базисные, ограничительные и распределительные нормы качества зерна. Показатели качества зерна при заготовках и распределении. Сертификация зерна: правила проведения, показатели безопасности.

4. Режимы и способы хранения зерна в системе потребительской кооперации. Потери при хранении и меры по их предотвращению.

Классификация кондитерских изделий. Влияние сырья (основного и дополнительного) при производстве кондитерских изделий на качество.

5. Важнейшие процессы, происходящие в зерне при хранении (физиологические, микробиологические, физические). Процессы послеуборочного дозревания зерна. Сущность, влияние их на качество зерна.

6. Задачи потребительской кооперации по переработке зерна. Общая характеристика круп. Химический состав и потребительские свойства круп. Классификация и ассортимент круп, особенности проведения экспертизы качества.

7. Изделия булочные. Показатели качества и безопасности.

8. Состояние и перспективы развития кооперативного хлебопечения. Значение хлеба в питании человека. Пищевая ценность и способы её повышения. Классификация и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий

9. Общая характеристика муки. Классификация и ассортимент муки. Влияние сырья и технологии производства на ассортимент и качество муки.

10. Перспективы развития хлебопекарной отрасли на период до 2010 года. Факторы, формирующие качество хлеба. Экспертиза качества и сертификация хлеба и хлебобулочных изделий. Характеристика дефектов.

11. Оценка качества мучных хлебобулочных изделий. Сертификация. Основные дефекты и причины их возникновения. Хранение. Упаковка. Процессы, протекающие в мучных кондитерских изделиях при хранении. Особенности хранения кремовых кондитерских изделий

12. Общая характеристика сухарных и баночных изделий. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность.

13. Производство макаронных изделий системой потребительской кооперации. Значение макаронных изделий в питании человека. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент макаронных изделий.

14. Сырьё и технология производства как факторы, влияющие на пищевую ценность, качество, конкурентоспособность макаронных изделий. Оценка качества макаронных изделий. Характеристика дефектов.

15. Оценка качества мучных хлебобулочных изделий. Сертификация. Основные дефекты и причины их возникновения. Хранение. Упаковка. Процессы, протекающие в мучных кондитерских изделиях при хранении. Особенности хранения кремовых кондитерских изделий.

16. Крахмал как пищевой продукт. Пищевая ценность, строение свойства. Влияние сырья и технологии производства на качество крахмала. Экспертиза качества и сертификация крахмала.

17. Ассортимент крахмалопродуктов. Особенности получения, свойства, назначение. Качество, сертификация и хранение крахмалопродуктов. Процессы, протекающие при их хранении.

18. Состояние рынка сахара и сахаропродуктов. Классификация и ассортимент сахара, (сырьё, технология, хранение). Экспертиза качества сахара. Характеристика основных показателей.

19. Пищевая ценность и функциональные свойства мёда. Химический состав и свойства мёда различных видов. Классификация и ассортимент.

20. Экспертиза качества мёда. Фальсификация мёда и способы её обнаружения. Хранение мёда. Изменение мёда в процессе хранения и товарной обработки.

21. Карамель. Классификации, пищевая ценность. Ассортимент, экспертиза качества, хранение.

22. Фруктово-ягодные изделия классификация. Мармелад. Классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество, пищевую ценность, ассортимент. Оценка качества безопасности. Дефекты, хранение.

23. Пастильные изделия. Классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество, Пищевую ценность, ассортимент. Дефекты, хранение.

24. Состояние рынка шоколадных изделий. Шоколад и какао-порошок. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество шоколада и какао-порошка. Экспертиза качества, хранение.

25. Конфеты. Общая характеристика. Классификация. Пищевая ценность. Сырьё и технология производства как факторы, влияющие на качество и пищевую ценность конфет. Ассортимент.

26. Мучные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент. Сырьё и технология производства как факторы, формирующие ассортимент, качество, пищевую ценность.

27. Состояние рынка кондитерских изделий зарубежного производства. Конкурентоспособность кондитерских изделий отечественного и зарубежного производства.

28. Состояние производства и потребления вкусовых товаров в России и системе потребительской кооперации. Основные направления формирования ассортимента товаров.

29. Состояние рынка чая. Потребительские свойства и классификация байхового чая. Ассортимент и его совершенствование. Экспертиза качества, показатели безопасности.

30. Состояние рынка кофе. Потребительские свойства кофе. Процессы, протекающие при обжарке. Характеристика ассортимента. Экспертиза качества, сертификационные характеристики. Условия и сроки хранения.

31. Особенности формирования потребительских свойств кофейных и чайных напитков. Классификация, ассортимент, качество, хранение.

32. Значение пряностей в питании человека. Классификация и характеристика ассортимента. Заменители натуральных пряностей.

33. Поваренная соль. Значение в питании. Классификация, ассортимент, экспертиза качества, показатели безопасности. Хранение. Дефекты.

34. Безалкогольные напитки. Потребительские свойства напитков. Газированные плодово-ягодные напитки. Классификация на виды, группы и типы. Ассортимент и его совершенствование.

35. Классификация кондитерских изделий. Влияние сырья (основного и дополнительного) при производстве кондитерских изделий на качество.

36. Карамель. Классификации, пищевая ценность. Ассортимент, экспертиза качества, хранение.

37.Фруктово-ягодные изделия классификация. Мармелад. Классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество, пищевую ценность, ассортимент. Оценка качества безопасности. Дефекты, хранение.

38.Пастильные изделия. Классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество, Пищевую ценность, ассортимент. Дефекты, хранение.

39. Состояние рынка кондитерских изделий зарубежного производства. Конкурентоспособность кондитерских изделий отечественного и зарубежного производства.

40.Состояние рынка шоколадных изделий. Шоколад и какао-порошок. Классификация, ассортимент, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество шоколада и какао-порошка. Экспертиза качества, хранение.

41. Конфеты. Общая характеристика. Классификация. Пищевая ценность. Сырьё и технология производства как факторы, влияющие на качество и пищевую ценность конфет. Ассортимент.

42. Безалкогольные напитки. Потребительские свойства напитков. Газированные плодово-ягодные напитки. Классификация на виды, группы и типы. Ассортимент и его совершенствование.

43.Экспертиза качества безалкогольных напитков. Влияние Сырья и технологических процессов на формирование качества безалкогольных напитков. Показатели качества, возможные дефекты, экспертиза качества.

44.Состояние производства и потребления пива. Потребительские свойства напитка. Влияние сырья и технологии производства на формирование ассортимента и качества пива.

45.Классификация и ассортимент пива. Хранение. Процессы, протекающие при хранении. Ассортимент других слабоалкогольных напитков. Экспертиза качества напитков.

46. Минеральные воды. Потребительские свойства, классификация, ассортимент. Условия и сроки хранения. Процессы, протекающие при хранении.

47. Квасы. Классификация, ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырьё, процессы производства.

48. Состояние и задачи заготовок плодов и овощей системой потребительской кооперации. Показатели качества плодов и овощей: определяющие и специфические показатели. Контроль качества в торговле и на плодовоовощных базах, Особенности поведения экспертизы качества плодов и овощей.

49.Рынок свежих плодов и овощей. Потребительские свойства и классификация свежих плодов и овощей. Функциональные свойства и особенности сертификации плодово-овощных товаров.

50.Товарная обработка плодов и овощей: виды и назначение, способы проведения. Тара, упаковочные материалы. Транспортирование плодов и овощей.

51.Процессы, протекающие в плодах и овощах в послеуборочный период и при хранении. Их классификация, влияние на сохраняемость и потребительские свойства. Пути снижения потерь плодовоовощной продукции в системе потребительской кооперации.

52.Условия и режимы хранения плодов и овощей. Классификация методов хранения. Характеристика наиболее распространённых методов хранения плодов и овощей. Прогрессивные технологии хранения плодов и овощей.

53. Концепция развития потребкооперации о заготовках и производстве овощей. Свежие овощи. Виды и производство овощей в России и в мире. Классификация, потребительские свойства отдельных групп овощей.

54. Концепция развития потребительской кооперации о задачах по заготовкам дикорастущих плодов, ягод, грибов. Классификация плодов, ягод по группам, видам, разновидностям. Помологические группы плодов, ампелографическая группа винограда.

55. Концепция развития потребительской кооперации о развитии переработки плодовоовощного сырья. Значение переработки плодов и овощей. Классификация продуктов переработки. Методы консервирования, их сущность и значение в формировании потребительских свойств плодов и овощей.

56. Возможные дефекты переработанных плодов и овощей. Причины и меры предотвращения бомбажа консервов. Пути повышения качества и безопасности переработанных плодов и овощей.

57. Государственное регулирование производства и оборота алкогольной продукции. Основы получения спирта-ректификата. Виды спирта в зависимости от степени его очистки. Питьевой спирт. Требования к качеству спирта.

58. Водки и водки особые. Классификация. Влияние сырья и технологии получения на формирование ассортимента и качества.

59. Состояние рынка алкогольной продукции в России. Классификация и характеристика отдельных групп ликёроводочных изделий. Хранение. Дефекты.

60. Состояние рынка виноградных вин России. Потребительские свойства виноградных вин. Классификация вин по технологии получения, качеству и сроку выдержки.

61. Классификация и ассортимент коньяков. Экспертиза качества, показатели безопасности. Условия хранения.

62. Уксус. Сырье. Способы получения уксуса и уксусной эссенции. Виды уксусов. Их отличительные особенности. Показатели качества.

63. Плодовые вина. Отличительные особенности от виноградных вин. Влияние сырья и процессов производства на формирование ассортимента и качество вин.

### **Тематика курсовых работ по дисциплине «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров»**

1. Анализ ассортимента, конкурентоспособности и качества стеклянной бытовой посуды.

2. Формирование ассортимента и экспертиза качества стеклянной бытовой посуды.

3. Анализ потребительских свойств стеклянной бытовой посуды.

4. Анализ ассортимента, конкурентоспособности и качества керамической бытовой посуды.

5. Формирование ассортимента и экспертиза качества керамической бытовой посуды.

6. Анализ потребительских свойств керамических бытовых товаров.

7. Анализ ассортимента, конкурентоспособности и качества товаров из пластических масс.

8. Формирование ассортимента и оценка качества товаров из пластических масс.

9. Анализ ассортимента, конкурентоспособности и качества средств для стирки и мытья.

10. Анализ потребительских свойств и экспертиза качества средств для стирки и мытья.

11. Анализ ассортимента, конкурентоспособности и качества лакокрасочных товаров.

12. Анализ потребительских свойств и экспертиза качества лакокрасочных товаров.

13. Анализ ассортимента, конкурентоспособности и качества клеев.
14. Анализ потребительских свойств и экспертиза качества клеев.
15. Анализ упаковки товаров хозяйственного назначения.
16. Анализ ассортимента и потребительских свойств металлической посуды.
17. Формирование ассортимента и экспертиза качества металлической посуды.
18. Анализ ассортимента и качества ручных инструментов.
19. Формирование ассортимента и оценка конкурентоспособности стиральных машин.
20. Факторы, формирующие ассортимент и качество стиральных машин.
21. Анализ ассортимента и оценка конкурентоспособности электронагревательных приборов.
22. Формирование ассортимента и оценка потребительских свойств холодильников.
23. Анализ ассортимента и оценка конкурентоспособности бытовых пылесосов.
24. Формирование ассортимента и оценка качества новых электробытовых приборов.
25. Анализ ассортимента и потребительских свойств мебели.
26. Факторы, формирующие качество и экспертиза качества мебели.
27. Анализ ассортимента и оценка качества строительных товаров из стекла.
28. Анализ ассортимента и оценка качества строительных товаров из керамики.
29. Анализ ассортимента и оценка качества строительных товаров из древесины.
30. Анализ ассортимента и оценка качества строительных товаров из минеральных вяжущих веществ и изделий на их основе.
31. Факторы, формирующие ассортимент и качество тканей.
32. Анализ ассортимента и потребительских свойств хлопчатобумажных тканей.
33. Анализ ассортимента и потребительских свойств шелковых тканей.
34. Анализ ассортимента и потребительских свойств шерстяных тканей.
35. Анализ ассортимента и потребительских свойств льняных тканей.
36. Формирование ассортимента и оценка конкурентоспособности хлопчатобумажных тканей.
37. Формирование ассортимента и оценка конкурентоспособности шелковых тканей.
38. Формирование ассортимента и оценка конкурентоспособности льняных тканей.
39. Формирование ассортимента и оценка конкурентоспособности шерстяных тканей.
40. Анализ ассортимента, потребительских свойств и качества бельевых трикотажных изделий.
41. Анализ структуры ассортимента, потребительских свойств и оценка качества детских швейных изделий.
42. Формирование ассортимента и оценка конкурентоспособности женского легкого платья.
43. Факторы формирования ассортимента и качества трикотажных изделий.
44. Экспертиза качества швейных изделий.
45. Исследование потребительских свойств одежды, реализуемой розничным торговым предприятием.
46. Оценка конкурентоспособности чулочных изделий.
47. Анализ ассортимента и потребительских свойств трикотажных изделий.
48. Исследование износостойкости бельевых трикотажных изделий.
49. Оценка эстетических свойств швейных изделий.
50. Организация и техника проведения экспертизы качества швейных изделий.
51. Идентификация трикотажных изделий.

52. Исследование формоустойчивости бельевых трикотажных изделий.
53. Оценка качества и конкурентоспособности одежды.
54. Анализ потребительских свойств верхних трикотажных изделий.
55. Анализ торгового ассортимента и оценка конкурентоспособности ковров и ковровых изделий.
56. Анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности повседневной кожаной обуви.
57. Анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности модельной кожаной обуви.
58. Анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности обуви с верхом из искусственных и синтетических обувных материалов.
59. Анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности обуви с верхом из полимерных материалов.
60. Приемка обуви по качеству.
61. Анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности обуви, вырабатываемой обувной фабрикой.
62. Анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности готовых меховых изделий.
63. Сравнительная характеристика ассортимента обуви отечественного и зарубежного производства.
64. Стандартизация и сертификация кожаной обуви.
65. Анализ ассортимента и оценка конкурентоспособности изделий кожаной галантереи.
66. Анализ ассортимента и экспертиза качества изделий из пластмасс и поделочных материалов.
67. Анализ ассортимента и экспертиза качества изделий металлической галантереи.
68. Ассортимент, потребительские свойства и оценка конкурентоспособности косметических товаров.
69. Анализ ассортимента и качества парфюмерных товаров.
70. Формирование ассортимента и контроль качества ювелирных товаров.
71. Анализ ассортимента и экспертиза качества изделий текстильной галантереи.
72. Формирование ассортимента и оценка качества изделий народных художественных промыслов.
73. Коммерческий анализ комплектующих изделий для радиоэлектронной аппаратуры.
74. Анализ нормативной документации по экспертизе качества детских игрушек и их сертификация.
75. Анализ ассортимента и качества телевизоров.
76. Анализ ассортимента и качества бытовой аудиотехники.
77. Анализ ассортимента и качества видеотехники.
78. Анализ ассортимента и качества велосипедов и мотоциклов.
79. Анализ ассортимента и качества автомобилей.
80. Анализ ассортимента и качества электромузыкальных инструментов.
81. Анализ ассортимента и качества фототехники.
82. Анализ ассортимента и качества музыкальных товаров.
83. Анализ ассортимента и качества бумажно-беловых и школьно-письменных товаров.



84. Анализ ассортимента и качества спортивных товаров.
85. Анализ ассортимента и качества охотничьих и рыболовных товаров.
86. Анализ ассортимента и качества игрушек.
87. Анализ факторов, влияющих на формирование ассортимента и конкурентоспособность телевидеотехники.
88. Анализ конкурентоспособности отечественной фототехники.
89. Особенности таможенной экспертизы сложнотехнических товаров.
90. Анализ упаковки товаров культурно-бытового назначения отечественного и зарубежного производства.

### **Тематика курсовых работ по дисциплине «Организация и технология торговых процессов»**

1. Состояние и перспективы развития кооперативной торговли (на материалах района, области, республики).
2. Организация и технология товародвижения и пути их совершенствования (по отдельным группам продовольственных или непродовольственных товаров; на материалах торговой организации или предприятия).
3. Состояние и перспективы развития розничной сетевой торговли (в городе, районе, области).
4. Использование достижений научно-технического прогресса в торговле (на материалах предприятий оптовой или розничной торговли).
5. Организация торгово-технологического процесса оптового предприятия (на материалах оптовой базы, распределительного центра).
6. Материально-техническая база оптовой торговли и пути повышения эффективности ее использования (на материалах оптового предприятия, распределительного центра).
7. Состояние, основные направления развития и повышения эффективности складского хозяйства в торговле (на материалах оптового предприятия, торговой организации).
8. Товарные склады, их устройство, планировка и техническая оснащенность.
9. Технологическое и общетехническое оборудование склада и эффективность его использования.
10. Организация и технология складских операций и основные направления их совершенствования.
11. Организация и технология приемки товаров по количеству и качеству на складе оптового предприятия и пути повышения их эффективности.
12. Организация и технология хранения и подготовки товаров к продаже (на материалах оптового предприятия или отдельного склада).
13. Управление торгово-технологическими процессами в оптовом предприятии.
14. Механизация и автоматизация складских коммерческих и технологических операций.
15. Организация и технология мелко – оптовой торговли, её эффективность.
16. Организация и охрана труда на оптовом предприятии.
17. Управление персоналом оптового предприятия и пути повышения производительности труда.
18. Тара и тарные операции в торговле (на материалах оптовых предприятий или розничных организаций)

19. Организация тарного хозяйства в торговле (на материалах торговой организации или предприятия).
20. Организация перевозок товаров и её эффективность (на материалах распределительных центров или автотранспортных предприятий)
21. Организация и технология товароснабжения розничной торговой сети и пути их совершенствования (на материалах оптового предприятия, кооперативной организации).
22. Организация и эффективность перевозок товаров с использованием современных таро - транспортных средств (на материалах торговой организации или предприятия).
23. Розничная торговая сеть и эффективность ее использования (на материалах торговой организации).
24. Торгово-технологическое оборудование магазина и эффективность его использования.
25. Устройство и основы разработки технологических планировок магазинов.
26. Фирменный стиль, интерьер и рекламно-информационное оформление магазина.
27. Организация торгово-технологического процесса в магазине и пути его совершенствования.
28. Внедрение современных методов розничной продажи товаров и их эффективность (на материалах предприятиях или организаций розничной торговли).
29. Управление торгово-технологическим процессом в магазине.
30. Организация и охрана труда в магазине.
31. Современные методы управления персоналом.
32. Дополнительные услуги в розничной торговле и совершенствование способов и форм их предоставления (на материалах торговой организации, предприятия).
33. Особенности организации торгового обслуживания сельского населения отдаленных населенных пунктов (на материалах кооперативной организации).
34. Мелкорозничная торговая сеть и ее роль в обслуживании населения (на материалах кооперативной организации).
35. Внемагазинные формы продажи товаров и их эффективность (на материалах торговой организации).
36. Механизация и автоматизация торгово-технологических процессов в предприятиях розничной торговли.
37. Организация работы розничного рынка.
38. Развозная и разносная торговли и их эффективность (на материалах торговой фирмы).
39. Организация и технология торговли с применением торговых автоматов.
40. Защита прав потребителей и государственное регулирование торговли (на материалах конкретных торговых предприятий или сетевых компаний).
41. Правила розничной торговли, их соблюдение и ответственность. Особенности организации и технологии продажи отдельных групп товаров (на материалах специализированных магазинов, отделов, секций).
42. Сертификация услуг розничной торговли и контроль качества и безопасности товаров.

**Тематика курсовых работ по дисциплине «Организация и управление коммерческой деятельностью»**

1. Организация коммерческой деятельности оптового торгового предприятия и пути ее улучшения.

2. Организация коммерческой деятельности розничного торгового предприятия и пути ее улучшения.
3. Организация коммерческой работы по оптовой закупке товаров и пути ее улучшения.
4. Организация коммерческой работы по продаже товаров и повышение ее эффективности.
5. Организация выставочно-ярмарочной деятельности.
6. Организация аукционной торговли.
7. Организация биржевой торговли.
8. Организация коммерческой работы на оптовых продовольственных рынках.
9. Организация закупок товаров в магазинах «кеш энд керри».
10. Организация контроля над исполнением договорных обязательств на предприятиях торговли.
11. Формирование ассортимента товаров на оптовом торговом предприятии.
12. Формирование ассортимента товаров на розничном торговом предприятии.
13. Управление товарными запасами на оптовом торговом предприятии.
14. Управление товарными запасами на розничном торговом предприятии.
15. Стимулирование сбыта товаров и услуг на торговом предприятии.
16. Лизинг и его использование на предприятиях торговли.
17. Франчайзинг в коммерческой деятельности предприятия.
18. Рекламно-информационная работа на предприятиях оптовой торговли и пути повышения ее эффективности.
19. Рекламно-информационная работа на розничных торговых предприятиях и пути повышения ее эффективности.
20. Виды и средства торговой рекламы, эффективность их использования.

## **2. Методические рекомендации для обучающихся по написанию отчетов по практике**

В Калининградском филиале Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом.

В соответствии с учебным планом в филиале проводятся учебная, производственная и преддипломная практика.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (в том числе использования информационных технологий)) проводится в целях получения студентами первичных профессиональных умений и навыков.

Задачами учебной практики являются:

- Выработать умение поиска информации в информационных сетях в соответствии с выданным заданием, ее обработки, систематизации.

- Выработать умение рассчитывать основные показатели ассортимента; заполнять все документы по проведению товароведной экспертизы товаров;

- работать со стандартами на продовольственные и непродовольственные товары; заполнять документы по проведению сертификации продовольственных и непродовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продовольственных товаров и физиологическую потребность в отдельных пищевых веществах; проводить статистическую обработку результатов исследования.

- Выполнить индивидуальное задание по приобретению навыков самостоятельного изучения, анализа и обобщения публикаций в области новых технологий товаров, микробиологии, теоретических основ товароведения, стандартизации и сертификации товаров, современных физико-химических методов исследования качества и др.

- Сформировать умение разрабатывать таблицы, диаграммы, готовить пояснительные записки, доклады, статьи, презентации на основе выполненных индивидуальных заданий; умение работать с СанПиН 2.3.2.1078.

Учебная практика проводится на базе филиала (кафедра, компьютерные классы, читальные залы библиотеки) или по желанию студента на базе организаций, осуществляющих деятельность, соответствующую области, объектам и видам профессиональной деятельности, указанным в ФГОС ВО по направлению 38.03.07 Товароведение на основании заключенных с ними договоров.

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта торгово-технологической и оценочно-аналитической деятельности) ориентирована на профессиональную подготовку студентов. Ее целью является приобретение студентами профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности навыков, закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ими при изучении теоретического материала, приобретение практического опыта, развитие профессионального мышления.

Задачи практики:

- изучение основных направлений и результатов коммерческой деятельности предприятия или организации;

- изучение и анализ организации и управления технологическим процессом товародвижения от поставщика до потребителя, соответствующей документации;

- изучение ассортиментной политики предприятия, роли социологического опроса покупателей в формировании ассортимента товаров;
- изучение политики предприятия в области качества;
- приобретение навыков приемки продукции, контроля качества при поступлении, хранении и реализации товаров;
- работа с нормативно-технической документацией, СанПиН и другими документами, регламентирующими деятельность торговой организации;
- изучение и анализ маркетинговой деятельности предприятия.

Объектами практик студентов могут являться: потребительские общества, их союзы, торгово-посреднические фирмы, акционерные общества, маркетингово-сбытовые, торговые отделы предприятий, оптовые базы, дилерские конторы, оптовые продовольственные рынки, магазины (универсамы, крупные продовольственные магазины, универмаги, специализированные магазины и др.), совместные торговые предприятия, и прочие коммерческие структуры, ведущие оптовую или розничную торговлю, а также сочетающие эти виды деятельности. В основе организации практики лежит договор, заключаемый на безвозмездной основе между АНО ОВО ЦС РФ «РУК» Калининградским филиалом и организациями (учреждениями, предприятиями), которые выступают в качестве баз практики, именуемые «принимающей организацией».

Преддипломная практика как завершающий этап обучения, предшествует государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика предусматривает сбор, систематизацию и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

### **Организация и проведение практики**

Перед прохождением практики руководитель практики из числа ППС проводит со студентами инструктивно-методическое собрание, на котором разъясняются положения программы практики, доводятся требования по ее организации и указания по выполнению индивидуальных заданий, ведению дневника и подготовке отчетов по практике, а также порядок их защиты.

Перед началом практики каждому студенту выдаются следующие документы:

- программа практики;
- направление на практику (производственной практики)
- индивидуальное задание.

Для учебно-методического руководства и контроля за прохождением практики студентами назначаются руководители практики от университета из числа профессорско-преподавательского состава.

### **Обязанности руководителя практики от вуза:**

Руководитель практики проводит:

- инструктаж студентов о прохождении практики, выполнения программы, индивидуальных заданий и составления отчетов;
- оказывает помощь студентам в выполнении программы практики индивидуальных заданий, консультирует их по вопросам составления отчетов о прохождении практики;
- контролирует выполнение студентами программы практики и индивидуальных заданий практики;
- проводит со студентами необходимую воспитательную работу;
- участвует в работе по приему зачетов по итогам практики;

- принимает участие в инструктивно-методическом занятии перед проведением практики и конференции по ее итогам;
- представляет по окончании практики отчет о прохождении студентами практики.

#### **Обязанности студента при прохождении практики:**

Студент, направляемый для прохождения практики, **обязан:**

- согласовать тему индивидуального задания с руководителем практики с учетом специфики деятельности, на основе которого проводится практика;
- составить план работы по выполнению программы практики и индивидуального задания;
- ежедневно в дневнике практики вести записи о содержании работы и регулярно представлять его руководителю практики для отчета о проделанной работе;
- подготовить письменный отчет о выполнении программы практики и индивидуального задания и представить его руководителю для принятия зачета по итогам практики.

Отчет о прохождении практики студент обязан предоставить на кафедру для проверки в течение 10 дней после даты окончания практики. В течение следующих 7 дней руководитель практики от филиала проверяет его, назначает дату защиты, по результатам которой выставляет окончательную оценку.

Если окончание практики приходится на каникулярное время (июль, август), отчетные материалы по практике сдаются с началом учебного года до 10 сентября.

1. Отчет должен содержать:

- сведения о фактически проделанной работе с указанием методов выполнения и достигнутых результатов;
- анализ и описание выполненных заданий;
- предложения по улучшению работы.

#### **Технические требования к оформлению отчета включают следующие правила:**

- отчет должен составлять 25-30 страниц машинописного текста.
- представленный для проверки отчет должен иметь следующие элементы:
  - титульный лист;
  - содержание;
  - содержательную часть;
  - приложения (в объем не включаются, страницы не нумеруются).

Титульный лист должен быть оформлен в соответствии формой, установленной филиалом.

Страницы текста и приложений должны соответствовать формату А4. Выполнение работ обязательно осуществлять в печатном виде, через 1,5 интервал, шрифт Times New Roman, кегль 14.

Нумерация страниц осуществляется арабскими цифрами внизу посередине без точки в конце, с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее – 20 мм.

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».

Иллюстрации в приложениях обозначают арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения («Рисунок А2. Название рисунка»). 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;

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.

### **Подведение итогов практики и критерии оценки**

По окончании прохождения практики студенты представляют:

- заполненный дневник практики с отражением краткого содержания ежедневной работы;
- отчет о выполнении программы практики.
- справка-подтверждение о прохождении практики (для производственной практики)
- характеристика с места прохождения практики (для производственной практики)

На основании представленных документов руководитель практики проводит (принимает) зачет (с оценкой) в виде собеседования. Во время зачета студент докладывает о результатах выполнения программы практики и индивидуального задания, защищает отчет по практике и отвечает на поставленные вопросы.

По результатам практики выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Решение по результатам прохождения практики принимается с учетом полноты и качества выполнения программы практики и индивидуального задания, а также с учетом отзыва о работе студента.

Дифференцированная оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Оценка результатов прохождения студентами практики учитывается при рассмотрении вопроса о допуске к экзаменам.

Студент, не выполнивший индивидуальное задание и программу практики, а также получивший за нее неудовлетворительную оценку, не переводится на следующий курс как имеющий академическую задолженность.



### **3. Методические рекомендации для обучающихся по выполнению выпускной квалификационной работы**

#### **Общие положения**

Выполнение студентами выпускных квалификационных работ является важнейшей частью основной образовательной программы высшего профессионального образования, которая подводит окончательный итог многолетним занятиям студентов, позволяет проверить уровень сформированности компетенций выпускника, глубину полученных ими знаний, способность использовать их в реальных условиях для решения производственных задач.

К выполнению выпускной квалификационной работы допускаются студенты, полностью завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все аттестационные испытания (экзамены и зачеты) в соответствии с учебным планом.

Выполнение выпускной квалификационной работы как заключительного этапа обучения студентов ставит следующие цели:

- систематизацию, закрепление, расширение теоретических знаний и практических навыков по направлению подготовки и применение их при решении конкретных предметных и научных задач;
- развитие общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций;
- выявление навыков ведения самостоятельной работы и применения методик исследования при решении разрабатываемых в работе проблем и вопросов.

Выпускная квалификационная работа выполняется на основе изучения нормативно-правовых документов, литературных и других источников информации, производственной практики. Необходимым условием работы является использование практических материалов различных торговых и производственных организаций, в которых студенты проходят практику или работают. Желательно, чтобы работы выполнялись по заявкам организаций. В этом случае увеличивается практическая значимость проведенного исследования.

Выпускная квалификационная работа должна отвечать следующим требованиям:

- носить научно-исследовательский характер;
- тема работы должна быть актуальной, т.е. отражать исследуемую проблему в контексте значимости современных экономических проблем, соответствовать современному состоянию и перспективам развития экономики;
- отражать наличие умений студента-выпускника самостоятельно собирать, систематизировать материалы практики и анализировать сложившуюся ситуацию (тенденцию) в практике деятельности;
- тема работы, ее цели и задачи должны быть тесно связаны с решением проблем исследования;
- свидетельствовать о добросовестном использовании студентом выпускником данных отчетности и опубликованных материалов отечественных и зарубежных авторов;
- иметь четкую структуру, завершенность, отвечать требованиям логичного, последовательного изложения материала, обоснованности сделанных выводов и предложений;
- положения, выводы и рекомендации выпускной квалификационной работы должны опираться на новейшие статистические данные, действующие нормативные акты, достижения науки и результаты практики;
- содержать теоретические положения, самостоятельные выводы и рекомендации;
- иметь достоверные цитируемые источники.

Настоящие методические указания разработаны в целях оказания студентам методической помощи при выборе темы выпускной квалификационной работы, ее выполнении и оформлении результатов.

Практика показывает, что весь процесс подготовки, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы состоит из следующих этапов:

- 1) выбор темы и согласование ее с научным руководителем;
- 2) подбор нормативно–правовых документов, литературных и других источников информации;
- 3) оформление организационных документов по написанию работы;
- 4) изучение требований к оформлению работы;
- 5) изучение подобранных источников информации;
- 6) подбор практического материала по теме исследования;
- 7) написание работы;
- 8) завершение работы и представление ее на кафедру;
- 9) разработка тезисов доклада для защиты;
- 10) подготовка презентации выпускной квалификационной работы;
- 11) защита работы.

Перечисленные этапы не равнозначны по своей сложности и по количеству затрачиваемого времени на выполнение каждого этапа. Тем не менее, в той или иной степени они нашли отражение в данных методических указаниях.

### **Требования к результатам освоения основной образовательной программы**

По итогам выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения выпускником общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

*Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями:*

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

*Выпускник должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:*

осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1);

способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-2);

умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной

деятельности (ОПК-3);

способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4);

способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5).

*Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями:*

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);

способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости (ПК-10);

умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);

системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12);

торгово-технологическая деятельность:

умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13);

способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-14);

умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-15);

знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-16).

*Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями вуза:*

способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

способностью выявлять, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с органами государственного управления и общественными организациями (ПКВ-2).

### **Выбор темы выпускной квалификационной работы**

Выбор темы работы имеет большое значение для определения характера и направления исследований в период теоретического и практического обучения студентов. Выпускная квалификационная работа должна иметь исследовательский характер. Поэтому тема выпускной работы выбирается в соответствии с направлением научных исследований выпускающей кафедры.

Тематика выпускной квалификационной работы должна быть связана с одним из основных видов профессиональной деятельности товарововеда-бакалавра: *товароведной,*

*организационно-управленческой, торгово-закупочной, оценочно-аналитической, торгово-технологической.*

К выполнению выпускной квалификационной работы студентам целесообразно готовиться заранее, используя для написания выпускной работы данные, полученные на практиках, особенно на преддипломной практике, а также при выполнении курсовых работ по товарному менеджменту и экспертизе отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров, по теории товароведения и экспертизы товаров, по коммерческой деятельности. Студенты заочной формы обучения формулируют тему выпускной работы, как правило, с учетом профиля и места их работы. Около 50% студентов, обучающихся в Российском университете кооперации по направлению подготовки Товароведение, выполняют выпускную работу по товароведению продовольственных товаров, другая половина - по товароведению непродовольственных товаров.

Кафедра разрабатывает тематику выпускных квалификационных работ в соответствии с направлениями ее научных исследований, сложившимися условиями и традициями. Темы выпускных работ должны предусматривать разработку вопросов, представляющих научную ценность и практическую значимость, таких как: «Актуальные проблемы товароведения и экспертизы товаров», «Исследование потребительских свойств традиционных продовольственных и непродовольственных товаров, реализуемых в розничных предприятиях», «Идентификация, исследование качества и сохраняемости новых товаров, вырабатываемых по ТУ», «Разработка и товароведная характеристика пищевых продуктов функционального назначения», «Исследование качества и сохраняемости мясных продуктов с пищевыми добавками общefункционального назначения», «Формирование качества и ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров на перерабатывающих предприятиях потребительской кооперации и других форм собственности», «Исследование потребительских свойств и анализ ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров импортного производства», «Влияние упаковки и различных способов хранения на изменение качества и количественные потери», «Оптимизация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров в торговых предприятиях в целях более полного удовлетворения спроса потребителя», «Разработка и совершенствование методов экспертизы и контроля качества продовольственных и непродовольственных товаров». Студент выбирает тему, как правило, из представленного перечня, но имеет право предложить свою тему с обоснованием целесообразности ее разработки. В целом тематика выпускной квалификационной работы должна быть направлена на решение актуальной проблемы, имеющей практическое значение для организации, по материалам которой выполняется работа. Наиболее ценными являются те выпускные квалификационные работы, рекомендации которых используются в деятельности конкретных организаций.

Тематика коммерческо-технологического раздела выпускной квалификационной работы должна быть органично связаны с тематикой товароведной части выпускной работы. В этом разделе выпускной работы могут рассматриваться следующие вопросы: организация торговли какой-нибудь группой или видом товаров; организация оптовых продаж пищевых продуктов и непродовольственных товаров; коммерческая работа по сбыту продовольственных или непродовольственных товаров; организация коммерческой деятельности по сбыту продовольственных или непродовольственных товаров в торговом предприятии; организация сбыта продовольственных товаров на пищевом предприятии; организация и повышение эффективности рекламы; рекламная деятельность торговых организаций; организация торгово-технологического процесса магазина; коммерческая работа по закупке продовольственных

товаров; реклама, как средство стимулирования продаж; методы стимулирования продвижения продовольственных товаров в розничной сети; исследование эффективности использования товарных запасов в торговле.

При написании коммерческо-технологического раздела выпускной работы должны быть использованы бухгалтерские и другие отчеты торговых и иных предприятий, в первую очередь тех, где осуществлялось проведение практик выпускников. Написание этого раздела выпускной квалификационной работы требует применения комплекса знаний, полученных при изучении дисциплин: организация торговли, коммерческая деятельность, маркетинг, менеджмент, экономика предприятия, бухгалтерский учет, рекламная деятельность.

После предварительного выбора темы, изучения научно-технической литературы по выбранному направлению и консультации с предполагаемым научным руководителем выпускной работы, студент уточняет ее тему, и пишет заявление на имя заведующего кафедрой товароведения и экспертизы товаров с просьбой о разрешении выполнять выпускную квалификационную работу по определенной теме и об утверждении научного руководителя работы. Это заявление должен подписать студент, заведующий выпускающей кафедрой, а также заведующий кафедрой коммерции и технологии торговли, который назначает дипломнику консультанта по коммерческо-технологическому разделу. Подписанное заявление сдается секретарю кафедры товароведения, товарного консалтинга и аудита.

#### **Руководство выпускной квалификационной работой**

По представлению выпускающей кафедры ректор университета издает приказ, которым утверждается тема, научный руководитель и консультант выпускной квалификационной работы.

Руководителями товароведной части выпускной работы являются, как правило, преподаватели кафедры товароведения и экспертизы товаров. Консультантами коммерческо-технологического раздела являются, как правило, преподаватели кафедры коммерции и технологии торговли, кафедры маркетинга и рекламы, кафедры внешнеэкономической деятельности и менеджмента или другой родственной кафедры университета.

Кафедра может привлекать для руководства выпускными работами и консультирования по коммерческо-технологическому разделу высококвалифицированных специалистов научно-исследовательских институтов, специалистов-практиков из числа опытных работников торговых предприятий и фирм, предприятий системы потребительской кооперации.

Научный руководитель совместно со студентом разрабатывает индивидуальное задание на выполнение выпускной работы в соответствии с формой, разработанной вузом, которое утверждается заведующим выпускающей кафедрой и выдается студенту. Консультант помогает студенту сформулировать тему коммерческо-технологического раздела и вопросы, которые надлежит рассмотреть в этом разделе работы. Руководитель и консультант выпускной работы рекомендуют необходимую литературу по теме.

Научный руководитель и консультант оказывают дипломнику консультационную помощь в составлении плана и календарного графика выполнения работы, проведении эксперимента, при анализе, обработке собранных материалов и результатов исследований, формулировке выводов и предложений, оформлению выпускной работы, подготовке ее к защите.

Научный руководитель осуществляет контроль за ходом и своевременностью выполнения индивидуального задания, проверяет содержание выпускной квалификационной работы, обоснованность и правильность выводов, правильность оформления. Руководитель подписывает титульный лист и дает письменный отзыв на выпускную квалификационную

работу, в котором отражает актуальность и значимость выполненной выпускной работы, отношение студента к выполнению работы (инициативность, исполнительская дисциплина, соблюдение графика выполнения работы), качество оформления.

Также он оценивает самостоятельность написания обучающимся выпускной квалификационной работы, в том числе через проверку автоматизированной системой «Антиплагиат» на наличие заимствований (**50 % - наличие достоверной информации в работе; в случае если результат программы ниже указанного, ВКР возвращается на доработку**).

Консультант проверяет содержание раздела выпускной работы, который он консультировал и подписывает титульный лист.

Студент обязан выполнять все указания научного руководителя и консультанта. Он несет ответственность за соблюдение сроков выполнения отдельных разделов и всей работы в целом, за достоверность представленных в работе данных, за корректность выводов и рекомендаций.

Готовая выпускная квалификационная работа, подписанная студентом, научным руководителем и консультантом, сдается на проверку и подпись заведующему кафедрой товароведения и экспертизы товаров за десять дней до предстоящей защиты. Заведующий кафедрой после просмотра выпускной квалификационной работы и беседы с выпускником допускает или не допускает выпускную работу к защите.

### **Структура и содержание выпускной квалификационной работы**

*Структурными элементами работы являются:*

- Титульный лист
- Задание на выполнение работы
- Рецензия с круглой печатью предприятия (не подшивается к работе)
- Отзыв научного руководителя (не подшивается к работе)
- Содержание с указанием страниц – на данной странице не проставляется порядковый номер внизу листа; см. оформление содержания в приложении 1)
- Введение
- Основная часть
  - 1 Теоретические и методологические основы изучения проблемы
  - 2 Результаты конкретных экспериментальных данных, полученных при оценке качества продовольственных /непродовольственных товаров в лаборатории, а также собранных им при прохождении практик на конкретных предприятиях
  - 3 Результаты экономико-организационных исследований деятельности организации и их анализ.
- Выводы и предложения
- Список использованных источников информации (30 – 35 источников)
- Приложения (при необходимости)

Содержание выпускной работы должно соответствовать названию ее темы. В ней должны быть рассмотрены все проблемы и вопросы, предусмотренные индивидуальным заданием на выполнение выпускной квалификационной работы.

### **Титульный лист**

Титульный лист является первым листом выпускной квалификационной работы и заполняется по форме, предоставленной вузом.

### **Задание на выполнение выпускной квалификационной работы**

Индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной работы помещается на второй и третьей странице работы. В индивидуальном задании указываются вопросы, требующие разработки, номер приказа по утверждению темы, календарный план работы. Задание на выполнение выпускной квалификационной работы должно быть выдано до начала преддипломной практики. Индивидуальное задание заполняется, как указано ранее.

### **Содержание**

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование), выводы и предложения, список использованной литературы с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала разделов, подразделов или пунктов.

### **Введение**

Введение должно быть кратким (2-4 страницы).

Во введении содержится краткая оценка современного состояния рассматриваемой научной или научно-практической проблемы, обосновывается актуальность, значимость и необходимость проведения работы.

Введение должно заканчиваться целью и задачами исследований выпускной квалификационной работы.

### **Основная часть**

Основная часть выпускной квалификационной работы должна состоять как минимум из трех разделов.

Первый раздел основной части выпускной работы является теоретической частью и должен содержать систематизированное изложение состояния вопроса по выбранной теме выпускной квалификационной работы. Этот раздел должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Не допускается название этого раздела типа *«Аналитический обзор литературы»*. Раздел может содержать подразделы, имеющие свои подзаголовки. В обзоре рассматриваются такие вопросы как: *значение пищевого продукта в питании человека, его пищевая ценность и химический состав; потребительские свойства непродовольственных товаров; особенности технологического процесса и влияние отдельных технологических операций на формирование качества готовой продукции; факторы, влияющие на изменение качества пищевого продукта в процессе хранения; классификация и характеристика ассортимента, особенно нового ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров; вопросы сертификации и стандартизации, и безопасности продовольственных и непродовольственных товаров, способы фальсификации пищевых продуктов, непродовольственных товаров и методы ее обнаружения, анализ состояния рынка конкретных групп товаров* и другие.

Этот раздел выпускной работы позволяет на основании обзора данных литературы по проблеме найти пути решения поставленных в работе задач и выявить умение выпускника анализировать и обобщать имеющиеся данные.

Написание первого раздела выпускной работы проводится после предварительного просмотра и подбора соответствующих литературных источников по выбранной теме. При этом просматриваются библиотечные каталоги, реферативные и научно-практические журналы, монографии, учебники, справочники, нормативные документы, патенты на изобретение, статистические сборники. Просмотру подлежит как отечественная, так и иностранная литература. Работу над литературными источниками следует начинать с изучения законов РФ, учебников, учебных пособий, нормативных документов, статей в журналах. При

работе с литературой необходимо помнить, что самая свежая информация может быть получена из журналов, статистических сборников, сборников конференций, сборников трудов вузов и научно-исследовательских институтов.

Количество использованных источников при выполнении выпускной квалификационной работы должно быть в пределах 30- 35.

Изучение первоисточников требует обязательного фиксирования полученных сведений в виде конспектов или библиографических карточек на каждую просмотренную научную работу. При этом обязательно фиксируется фамилия инициалы авторов, название работы, год издания, издательство, количество страниц. Для публикаций из журналов указывается фамилия и инициалы авторов, название статьи, название журнала, 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 рекомендации. Изучать литературу необходимо от более простой, переходя к более сложной литературе; начинать с работ общего обзорного характера, переходя к работам по более узкой тематике. Подобранный материал должен быть систематизирован и проанализирован, после чего можно приступить к написанию обзора литературы. Хорошо составленная библиография свидетельствует о серьезном творческом подходе к выполнению поиска литературных источников. В результате анализа состояния вопроса по изучаемой проблеме выявляется круг неразрешенных задач, которые решаются в выпускной работе и излагаются в кратком заключении по этому разделу.

Объем этого раздела не должен превышать 15-20 страниц.

**Второй раздел** основной части выпускной работы является экспериментальной частью и содержит результаты конкретных экспериментальных данных, полученных дипломником при оценке качества пищевых продуктов или непродовольственных товаров в лаборатории, а также собранных им при прохождении практик на конкретных предприятиях. Экспериментальная часть работы может базироваться как на результатах исследования, проведенных с целью контроля качества продовольственных и непродовольственных товаров, реализуемых в торговых предприятиях или выработанных на конкретном производстве, так и на исследовательских испытаниях, выполненных с целью изучения конкретных параметров, факторов, влияющих на формирование качества. В этом же разделе приводятся данные по исследованию структуры ассортимента.

Этот раздел, также как и первый, должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Не допускается название этого раздела типа **«Экспериментальная часть»**.

Экспериментальная часть выпускной работы должна начинаться с подраздела **«Постановка опытов, характеристика объектов и методов исследования»**, в котором подробно описывается постановка исследовательских испытаний, порядок и место отбора образцов, характеристика исследуемых образцов, а также методы испытаний, используемые в работе.

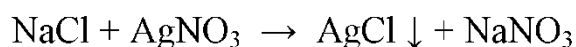
В этом подразделе должны быть представлены подробные, известные сведения об объектах исследования: их наименование, место отбора, характеристика с информации на маркировке.

Описание **методов исследования** начинается с описания органолептического метода оценки качества в соответствии с нормативными документами. В выпускной квалификационной работе должна быть проведена также комплексная оценка органолептических показателей качества по разработанной методологии балловой оценки и



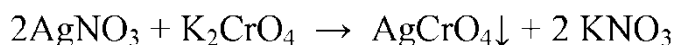
дифференцирование конкретного вида товара по качественным уровням в зависимости от балловых оценок.

При описании физико-химических методов исследования методология их проведения подробно не описывается, а дается ссылка на ГОСТ или другой источник, где подробно описана методика. В работе должна быть дана сущность метода и приведены формулы расчетов полученных данных.



Например, метод определения хлористого натрия в сыре (ГОСТ 3267) основан на свойстве азотнокислого серебра образовывать с хлористым натрием нерастворимый осадок хлористого серебра:

Избыток добавленного азотнокислого серебра реагирует с индикатором хромовокислым калием, образуя соединение коричнево-красного цвета:



Массовую долю хлористого натрия в процентах определяют по формуле

$$X = 0,00585 * V * 100 / (50 * T),$$

где V - количество ОДн раствора азотнокислого серебра, 1 см которого соответствует 0,01г NaCl, пошедшее на титрование 50 см фильтрата, см ;

T - навеска сыра, г.

Степень детализации описания отдельных методик определяется дипломником и руководителем в зависимости от общего объема работы, количества и сложности используемых методик, степени их разработанности. Как правило, подробное описание методики испытаний приводится для не тестированных методов с обязательным указанием первоисточника, рекомендуемого метод.

В этом же подразделе приводится методика *математической обработки* полученных результатов исследования.

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n x_i}{n}$$

Результаты исследования представляются в виде среднеарифметических данных не менее чем 6 параллельных испытаний (2 параллельных образца по 3 параллельных определениях). Количество экспериментальных данных должно быть достаточным для оценки их достоверности.

Для характеристики разброса совокупности значений показателей определяют стандартное отклонение (S) для каждого единичного показателя. Расчет стандартного отклонения осуществляют по формуле

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

В подразделе **«Результаты исследования»** приводятся результаты собственных исследований, проведенных дипломником в соответствии с индивидуальным планом. При выполнении экспериментальных исследований дипломник ведет рабочую тетрадь, в которой записываются все данные эксперимента, а также расчеты показателей качества. Однотипные показатели должны иметь одинаковую степень округления. Физические величины следует приводить в Международной системе единиц СИ.

Основные результаты исследования могут быть представлены в виде таблиц, графиков или диаграмм. Не допускается дублирование одних и тех же результатов в виде табличного и графического материала. В самой выпускной работе расчеты показателей качества не приводятся.

Таблице данных или рисунку должна предшествовать текстовая часть. После таблицы и рисунка приводится критический анализ приведенных данных с подробным их обсуждением.

Подраздел «Результаты исследования» может содержать отдельные пункты: **«Анализ структуры ассортимента», «Исследование предпочтений потребителя» «Оценка качества исследуемой продукции по органолептическим показателям»; «Оценка качества исследуемой продукции по физико-химическим показателям»; «Оценка качества исследуемой продукции по показателям безопасности»; «Сравнительная характеристика пищевой ценности»; «Изменение качества исследуемой продукции в процессе хранения»; «Сравнительный анализ потребительских свойств», «Комплексная оценка качества», «Оценка конкурентоспособности» и другие.**

Второй раздел выпускной квалификационной работы должен заканчиваться кратким заключением.

Объем этого раздела не должен превышать 20- 25 страниц.

В **третьем разделе** основной части выпускной работы содержатся результаты анализа коммерческой, организационно-экономической деятельности организации. Этот раздел, также как и первый и второй, должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Не допускается название этого раздела типа **«Организационно-технологическая (экономическая) часть»**.

При составлении этого раздела следует описать объект исследований, дать его краткую характеристику, состояние материально- технической базы, а затем провести анализ одного из видов деятельности:

- экономический анализ эффективности его хозяйственной деятельности,
- анализ организации технологического процесса по продаже товаров,
- анализ организации рекламной деятельности,
- анализ организации коммерческой деятельности и другие вопросы в соответствии с заданием научного консультанта раздела.

При написании этого раздела студент дает теоретический материал по рассматриваемой проблеме, а затем анализирует проблему в конкретной организации. Необходимым условием написания этого раздела работы является то, что этот раздел выполняется на практическом материале конкретного предприятия, организации, полученном при прохождении различных видов практики. При этом необходимо большее внимание уделять практической деятельности, критическому подходу к исследуемой проблеме с позиций поиска рекомендаций по улучшению деятельности. Студенты могут использовать статистические и другие данные, опубликованные в специальной литературе, статистических сборниках и периодической печати. В этом разделе должны быть представлены таблицы, графики, схемы, диаграммы и другой иллюстративный материал.

Раздел должен заканчиваться кратким заключением.

Общий объем раздела должен составлять 15-20 страниц.

### **Выводы и предложения**

Выводы и предложения являются важнейшей, структурной частью выпускной квалификационной работы, в которой подводится итог всех проведенных исследований и анализа. Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в работе. Не допускаются выводы общего порядка, не вытекающие из результатов и содержания выпускной квалификационной работы. Выводы должны отражать существо работы и ее основные результаты.

Выводы и предложения должны быть общими по товароведной и организационно-технологической части работы. Они должны быть четкими, краткими, конкретными и не должны быть перегружены цифровым материалом. Их необходимо писать в виде тезисов, по пунктам в последовательности соответственно порядку изложения материала и выполнения экспериментальной части.

В качестве одного из пунктов выводов, либо в самостоятельном пункте «Предложения (рекомендации)» формируются конкретные предложения или рекомендации по внедрению полученных результатов в практику. Предложения или рекомендации не следует формулировать в общей директивной форме, они должны быть конкретными и адресными.

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

### **Список использованной литературы**

В список использованной литературы включаются все печатные и рукописные материалы, которыми пользовался студент при выполнении и написании выпускной квалификационной работы. Если студент в работе использует сведения из Интернета, то структурный элемент называется «**Список использованных источников информации**».

В списке литература приводится в следующем порядке: законы РФ, затем подзаконные акты (указы Президента, постановления Правительства РФ, кодексы). Затем перечисляются учебники (книги, монографии, учебные пособия), брошюры, статьи - по фамилии авторов в порядке упоминания. Источники авторов-однофамильцев располагаются обычно в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются или по алфавиту их названий, или в хронологии их издания. Каждому источнику в списке присваивается по порядку номер, на который дается ссылка в тексте. Допускается располагать литературные источники в порядке упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников. Литературному источнику присваивается номер при первом упоминании о нем.

В конце списка использованных источников информации (или на последнем листе приложения) должно быть записано обучающимся от руки: **Выпускная квалификационная**

**работа выполнена мной совершенно самостоятельно. Все использованные в работе материалы и концепции из опубликованной научной литературы и других источников имеют ссылки на них.** Далее указывается дата окончания оформления выпускной квалификационной работы и ставится подпись студента.

Общий объем выпускной квалификационной (без приложений) работы должен составлять **65-70** страниц.

### **Приложения**

Приложения выпускной квалификационной работы оформляются как ее продолжение на последующих страницах. В приложения выносятся часть второстепенного материала, который при включении в основную часть выпускной работы загромождал бы текст. К вспомогательному материалу, включаемому в приложения, можно отнести: вспомогательные таблицы, графики, формы различных документов, протоколы и акты испытаний, акты о внедрении результатов исследования, иллюстрации вспомогательного характера и другая информация.

### **Правила оформления выпускной квалификационной работы**

#### ***Общие требования***

Оформление выпускной квалификационной работы является заключительным этапом. К оформлению работы студент приступает, когда основная часть экспериментальных исследований выполнена, получены выводы и обобщения, тщательно продуманы доказательства и иллюстрации.

Все материалы выпускной квалификационной работы должны быть сброшюрованы в папки формата А 4 (210X297 мм) по ГОСТу 2.301.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть отпечатан компьютерным (машинописным) способом через полтора межстрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта - 14). Допускается оформление выпускной работы рукописным текстом чернилами или пастой одного цвета (черного, синего, фиолетового) на одной стороне листа белой бумаги формата А 4.

Текст следует печатать с полями: левое - 30, правое - 10, верхнее - 15, нижнее - 20мм.

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

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

В работе можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний по ГОСТу 7.12.

Текст основной части работы делят на разделы, подразделы, пункты.

Заголовки разделов печатают симметрично тексту прописными или строчными буквами; заголовки подразделов - строчными буквами. В выпускной работе должен быть применен единый подход. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел (главу) следует начинать с новой страницы.

#### ***Нумерация***

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы. На титульном листе номер не ставят, на последующих страницах номер проставляют в правом нижнем (верхнем) углу. Индивидуальное задание, отзыв научного

руководителя и рецензия на выпускную квалификационную работу, приложения не включают в общую нумерацию работы. Страница 2 не проставляется на Содержании.

Разделы нумеруются по порядку в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце. Введение, выводы и предложения, список использованной литературы не нумеруются.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например: «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела и пункта, разделенных точками, например: «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, чертежи, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах выпускной работы, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в выпускной работе приведена только одна иллюстрация, то ее не нумеруют и слово «Рисунок» не пишут.

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в выпускной работе приведена только одна таблица, то ее не нумеруют и слово «Таблица» не пишут. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 4».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всей работы. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например: (2).

Приведем пример оформления формулы в тексте:

Критерием для отнесения товаров к оптимальному ассортименту может служить коэффициент оптимальности ( $K_{оп}$ ), который рассчитывается для конкретного товара по формуле (1)

$$K_{оп} = (\frac{\Delta_n}{Z}) * 100, \quad (1)$$

где  $\Delta_n$  - полезный эффект от потребления товара при использовании его потребителем по назначению, руб.;

Z - затраты на проектирование, разработку, производство, доведение до потребителя, руб.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, разделяют запятой.

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Приложения нумеруют последовательно заглавными буквами алфавита (без знака №), например, **ПРИЛОЖЕНИЕ А, ПРИЛОЖЕНИЕ Б.**

*Оформление иллюстраций, таблиц*

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации располагают после первой ссылки на них.

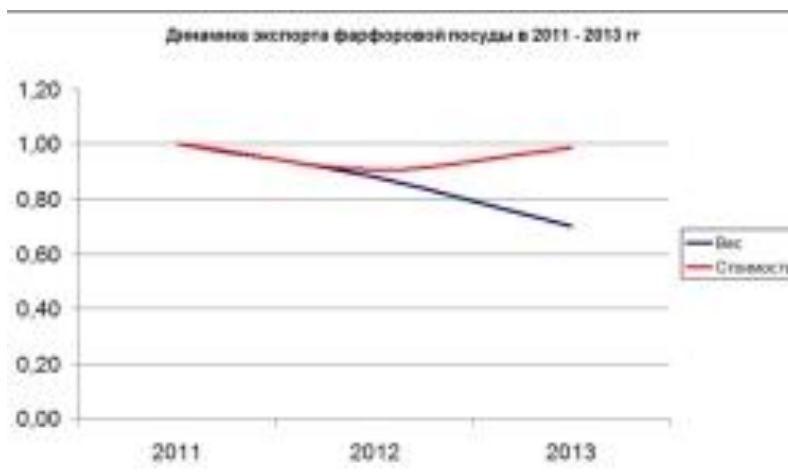


Рисунок 2 –Динамика экспорта фарфоровой посуды в 2011 – 2013 гг.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати или выполнены черной тушью и черными чернилами на белой непрозрачной бумаге. Фотографии размером меньше А 4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Образец оформления иллюстраций показан в приложении **Ж.**

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

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

*Оформление списка использованных источников информации*

Способ представления разных источников зависит от вида публикации или документа (статья, книга ЕОСТ, патент), количества авторов и т.д.

Список использованной литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1. «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления».

Обязательными элементами библиографического описания литературных источников являются:

- Имя индивидуального автора или коллектива авторов;
- Заголовок библиографического описания;
- Основное заглавие источника;
- Сведения об ответственности;
- Сведения об издании;

- Место издания;
- Год издания;
- Объем (количество страниц).

Место издания (наименование города) указывается так, как приведено в использованном документе. При этом допускается сокращение только двух городов Москва (М) и Санкт-Петербург (СПб). Наименования других городов пишут полностью: Орел, Воронеж.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: наименование журнала, серия, год, том, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

#### Пример выполнения списка использованных источников информации

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ

1. 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.
2. Таможенный кодекс таможенного союза [Электронный ресурс] (в редакции Протокола от 16.04.2010) // Консультант Плюс.
3. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Таможенного союза [Электронный ресурс] - <http://base.garant.ru>
4. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения. Утвержден постановлением Госстандарта России от 11.08.99 № 242-ст.
5. Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 320 с.
6. Обзор рынка посуды [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.gifts-expro.com>; дата обращения: 05.01.2016.

#### *Ссылки*

В тексте ссылки на источник даются в виде его номера, заключенного в квадратные скобки [ 1 ] - в рукописном варианте работы или находятся между двумя косыми линиями / 1 / - при машинописном или компьютерном варианте оформления работы. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или в конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, **рисунок 2**.

В тексте выпускной работы должны быть ссылки на все таблицы. При этом слово «**таблица**» в тексте пишут полностью (**таблица 5**). При повторной ссылке на те же таблицы и иллюстрации указывают сокращенно слово «смотри» (**см. рисунок 2, см. таблица 5**).

Оформление приложений

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием в правом верхнем углу слова «**ПРИЛОЖЕНИЕ**», напечатанного прописными буквами и имеющее содержательный заголовок.

Каждому приложению дается самостоятельная буква, на которую при необходимости делается ссылка в тексте работы.

#### **Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа проверяется научным руководителем и консультантом. При этом консультант просматривает коммерческо-технологический раздел работы и в случае согласия с текстом ставит свою подпись на титульном листе. Научный руководитель проверяет всю выпускную работу, подписывает титульный лист и дает письменный отзыв о дипломнике и работе.

В отзыве научный руководитель характеризует отношение студента к выполнению выпускной работы, дается анализ уровня его общей и специальной подготовки, умения работать со специальной технической литературой, соблюдения выполнения графика выпускной работы, экспериментальных исследований, оценивается полнота выполнения задания, делается заключение о допуске или не допуске выпускной работы к защите.

Оформленная выпускная работа, подписанная студентом, научным руководителем и консультантом с отзывом руководителя, передается на просмотр заведующему кафедрой не позднее, чем за 10 дней до установленного срока защиты. Срок защиты выпускной квалификационной работы студенту устанавливает деканат.

Заведующий кафедрой на основании просмотра выпускной работы, знакомства с отзывом научного руководителя решает вопрос о допуске выпускной работы к защите или возвращает выпускную работу на доработку, исправление выявленных недостатков. В случае допуска выпускной работы к защите заведующий кафедрой делает соответствующую запись на титульном листе. Если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием научного руководителя выпускной работы.

Допущенная к защите выпускная квалификационная работа направляется на внешнее рецензирование. В качестве рецензентов могут выступать ведущие специалисты промышленных и торговых предприятий, фирм, научно-исследовательских институтов, профильных вузов, занимающихся проблемами, близкими к теме выпускной квалификационной работы.

В рецензии, оформленной в соответствии с Приложением Л, отмечается актуальность выбранной темы. Дается характеристика методов решения поставленных в дипломной работе задач, степень использования вычислительной техники, проводится анализ взаимосвязи всех разделов выпускной работы, оценивается правильность ее оформления в соответствии с нормативной документацией, обоснованность выводов и предложений и возможность использования результатов в практической деятельности. В рецензии отмечаются также недостатки работы, и дается оценка по пятибалльной системе. Подпись на рецензии должна быть заверена печатью предприятия, где работает рецензент.

Выпускная квалификационная работа, оформленная с нарушением выше приведенных правил, к защите не допускается.

Подготовка студента к защите выпускной квалификационной работы включает составление доклада, оформление раздаточного, демонстрационного материала для иллюстрации основных положений доклада, подготовку ответов на замечания рецензента. В



государственную аттестационную комиссию могут быть также представлены публикации по теме выпускной работы, опытные образцы объектов исследований.

Доклад должен содержать вступительную часть, в которой характеризуется состояние рассматриваемой проблемы, актуальность темы выпускной работы, ее цель и задачи. В основной части доклада студент излагает результаты экспериментальных исследований с демонстрацией иллюстративного материала. В докладе должны быть обсуждены полученные в результате эксперимента наиболее важные выводы и предложения, а также результаты анализа хозяйственной деятельности организации, на материалах которой выполнялся организационно-коммерческий раздел выпускной работы.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии. Регламент выступления студента 8-10 мин. После доклада студент отвечает на вопросы членов государственной аттестационной комиссии. Студент имеет право записать все вопросы, а потом подготовиться к их ответу, используя свою выпускную работу. После ответа на вопросы заслушиваются отзыв научного руководителя и рецензента. Научный руководитель имеет право выступить на заседании государственной аттестационной комиссии с характеристикой студента.

По окончании защиты члены государственной аттестационной комиссии на закрытом заседании оценивают уровень защиты выпускной работы по пятибалльной системе. При этом учитывается содержание доклада, научный уровень исследования, полнота ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензента, качество оформления выпускной работы. Решение государственной аттестационной работы объявляется на открытом заседании в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания экзаменационной комиссии.

**Критерии оценки выпускной квалификационной работы** В соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Критериями оценки выпускной квалификационной работы являются:

- актуальность и практическая значимость темы исследований;
- наличие справки о внедрении результатов выпускной работы на конкретном предприятии;
- четкость формулирования целей, задач и основных положений работы;
- логичность, последовательность, грамотность, четкость изложения рассматриваемых материалов;
- полнота и глубина проработки и уровень обобщения теоретического материала;
- глубина и завершенность экспериментальных исследований;
- уровень использования компьютерных технологий и статистических методов, обуславливающих объективность и достоверность результатов исследований;
- четкость формулирования, конкретность и адресность выводов и рекомендаций по работе;
- владение методологией исследований вопросов, поставленных в выпускной работе;
- оформление работы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- глубокие знания проблемы, четкость изложения основных результатов и положений с использованием раздаточного материала при защите работы;

- уверенность и аргументированность ответов на замечания рецензентов и заданные вопросы при защите работы;
- содержание рецензии и отзыва научного руководителя.

Оценкой **«отлично»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию, выводам и рекомендациям, а также по оформлению соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, другим нормативным документам. Содержит грамотно и последовательно изложенный теоретический материал, глубокие экспериментальные исследования по экспертизе качества, результаты которых подвергнуты статистически-математической обработке и оформлены в виде таблиц, рисунков. Организационно-технологический раздел органично увязан с темой выпускной работы. Выводы соответствуют содержанию работы с указанием конкретных рекомендаций по практическому применению. Таблицы, рисунки в тексте и список использованной литературы оформлены в соответствии с требованиями ГОСТа.

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя и отличная рецензия.

При защите студент показывает глубокие знания проблемы, свободно докладывает о результатах проведенных исследований, используя наглядные пособия и раздаточный материал, уверенно отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой **«хорошо»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию в целом отвечает тем же требованиям, что и выпускная работа, определяемая оценкой «отлично». По работе имеются отдельные недостатки в оформлении и содержании (недостаточно полный эксперимент, несколько расплывчатые выводы или неконкретные рекомендации к практическому внедрению).

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя и хорошая рецензия.

При защите студент без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой **«удовлетворительно»** оценивается выпускная работа, при оформлении которой допущен ряд недочетов, слабый литературный обзор без анализа имеющихся данных, в работе просматривается непоследовательность изложения материала выпускной работы, приведены необоснованные рекомендации, или они отсутствуют в работе, имеются также существенные недостатки в оформлении работы.

В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по отношению студента к выполнению выпускной работы, а также по ее содержанию.

При защите студент показывает недостаточное знание изучаемой проблемы, представляет на защиту небрежно оформленный раздаточный материал, дает неуверенные, неполные ответы на поставленные вопросы.

Оценкой **«неудовлетворительно»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая не соответствует предъявляемым требованиям. В работе имеются следующие недостатки: слабый обзор ограниченного количества литературных источников, практически отсутствуют экспериментальные исследования, выводы поверхностные, носящие декларативный характер; имеются стилистические неточности и орфографические ошибки; список использованной литературы оформлен с нарушением требований ГОСТа.

В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания.

При защите студент плохо докладывает результаты своих исследований, не представляет раздаточного материала, затрудняется отвечать на поставленные вопросы.

## Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Идентификация, оценки качества и безопасности меда, реализуемого в торговом предприятии
2. Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов овощной и плодовой продукции при хранении и реализации
3. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности мясных (рыбных, молочных, плодоовощных) консервов, реализуемых в торговом предприятии
4. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности мороженой (копченой, соленой) рыбы (на примере торговой организации)
5. Идентификация, товароведная оценка качества и безопасности нерыбных морепродуктов, реализуемых в розничных торговых предприятиях
6. Методы идентификации, оценка качества и безопасности вин, реализуемых в торговом предприятии
7. Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств растительных масел (маргаринов, майонезов)
8. Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств мясных копченостей
9. Анализ ассортимента, оценка качества и конкурентоспособности сливочного масла (сыров сычужных), реализуемых в торговом предприятии
10. Оценка качества и конкурентоспособности чая байхового черного (зеленого), реализуемого в торговом предприятии
11. Оценка качества и конкурентоспособности кофе жаренного в зернах (кофе молотого, кофе растворимого), реализуемых в торговом предприятии
12. Оценка качества и конкурентоспособности коньяков (бренди, водок), реализуемых в торговом предприятии
13. Анализ ассортимента, товароведная оценка качества и безопасности хлебобулочных (макаронных) изделий, реализуемых в торговом предприятии
14. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности круп, реализуемых в торговом предприятии
15. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности муки, реализуемой в торговом предприятии
16. Формирование торгового ассортимента молока питьевого в торговом предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию
17. Сравнительный анализ ассортимента и оценка качества колбасных изделий отечественного и импортного производства
18. Анализ структуры ассортимента и товароведная характеристика мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях
19. Сравнительный анализ ассортимента и экспертиза качества конструкционных строительных товаров отечественного и импортного производства
20. Формирование ассортимента и оценка потребительских свойств отделочных и облицовочных строительных товаров
21. Таможенная экспертиза, оценка качества и безопасности бытовой посуды
22. Сохранение и оценка потребительских свойств бытовых товаров хозяйственного назначения на стадиях жизненного цикла

23. Сравнительный анализ ассортимента и потребительских свойств металлических изделий хозяйственного назначения отечественного и импортного производства
24. Сравнительный анализ ассортимента и потребительских свойств бытовых электрических стиральных машин отечественного и импортного производства
25. Формирование ассортимента и оценка конкурентоспособности бытовых электрических холодильников и морозильников
26. Формирование торгового (или промышленного) ассортимента бытовой мебели на предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию
27. Формирование ассортимента и идентификационная экспертиза качества женской кожаной обуви (на примере торгового предприятия)
28. Формирование ассортимента и оценка потребительских свойств мужской кожаной обуви (на примере торгового предприятия)
29. Анализ ассортимента и оценка качества пушно-меховых полуфабрикатов и изделий (на примере предприятия)
30. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента швейной одежды отечественного и импортного производства.
31. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента текстильных материалов и изделий отечественного и импортного производства.
32. Экспертиза качества и оценка конкурентоспособности одежды (мужской, женской одежды)
33. Формирование и управление ассортиментом детской одежды на производственном предприятии
34. Формирование торгового (или промышленного) ассортимента кожаной обуви на предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию
35. Сравнительный анализ ассортимента и оценка качества резиновой и полимерной обуви отечественного и импортного производства
36. Идентификация и товароведная оценка качества и конкурентоспособности телевизоров (на примере торгового предприятия)
37. Сравнительный анализ ассортимента и потребительских свойств бытовых холодильников отечественного и импортного производства
38. Методы идентификации, оценка качества и безопасности мобильных телефонов (на примере торгового предприятия)
39. Классификация, ассортимент и оценка потребительских свойств игрушек (на примере торгового предприятия)
40. Сравнительный анализ ассортимента и оценка качества телевизионных приемников отечественного и импортного производства
41. Оценка качества и конкурентоспособности музыкальных инструментов (на примере торгового предприятия)
42. Формирование торгового ассортимента фототоваров на предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию и др.
43. Анализ структуры ассортимента, экспертиза качества и конкурентоспособность ювелирных товаров (на примере торгового предприятия)