

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНСТИТУТ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

Товароведение и экспертиза мясной продукции

Методические указания
по выполнению курсовой работы

Новосибирск, 2023

УДК 637.5

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Составители: С.Л. Гаптар, канд. техн. наук, О.В. Лисиченок . канд.техн.наук

Рецензент: О.А Городок, канд.техн.наук, доц.

Товароведение и экспертиза мясной продукции: методические указания по выполнению курсовой работы /Новосиб. Гос. Аграр. Ун-т. Институт экологической и пищевой биотехнологии сост.: С.Л. Гаптар – Новосибирск, 2023. - 27 с.

В методических указаниях по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясной продукции», кроме общих положений о курсовой работе, ее целях, дается характеристика основных ее разделов; приведен список рекомендуемых тем с примерными планами и конкретными рекомендациями по раскрытию их содержания; приводится список необходимой литературы и образцы оформления работ.

Предназначены для студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, всех форм обучения.

Утверждена и рекомендована к изданию учебно-методическим советом института экологической и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (протокол № 4 от «3» мая 2023 г.)

© Новосибирский государственный аграрный университет, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 Цель и задачи курсовой работы	5
2 Рекомендуемые темы курсовых работ	6
3 Структура и содержание курсовой работы	11
4 Защита курсовой работы	15
5 Требования к оформлению курсовой работы	16
6 Список рекомендуемой литературы	21
Приложения	23

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Товароведение и экспертиза мясной продукции» посвящена изучению основополагающих вопросов товароведения и экспертизы: характеристики товара как объекта производственной и коммерческой деятельности; обеспечение его количества и качества в сфере обращения; идентификация товаров и их информационное обеспечение; порядок проведения и особенности экспертизы товаров.

В соответствии с назначением основной целью дисциплины является усвоение бакалаврами теоретических знаний о товаре как объекте производственной и коммерческой деятельности, приобретение навыков оценки и сохранения его качества на этапах производства, товародвижения и использования.

Исходя из цели, в процессе изучения дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение основных терминов, регламентируемых стандартами;
- овладение научными знаниями и практическими навыками в области систематизации и кодирования товаров;
- изучение номенклатуры потребительских свойств товаров и приобретение навыков ее построения и анализа;
- анализ факторов, влияющих на формирование потребительских свойств и качества товаров;
- овладение методами исследования и контроля качества мясных товаров;
- овладение навыками по порядку проведения и оформления результатов экспертизы товаров.

По окончании изучения дисциплины студенты должны овладеть определенными знаниями, умениями и навыками:

знать:

- ✓ классификацию, ассортимент и потребительские свойства мяса, мясных продуктов;
- ✓ функционально-технологические свойства мяса и влияние их на качество вырабатываемых мясопродуктов, способы их направленного регулирования с целью выработки продукции с заданными свойствами;
- ✓ товароведную характеристику и технологию производства колбасных изделий, продуктов из мяса, мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, мясных консервов, условия и сроки хранения, дефекты;
- ✓ факторы формирующие и сохраняющие качество готовой продукции;
- ✓ методы контроля качества мясных товаров в процессе хранения; транспортирование и реализация; структуру, назначение и правила маркировки товаров, порядок экспертной оценки продуктов из мяса.

уметь:

- ✓ провести экспертизу мясных товаров по стандартам;
- ✓ обеспечить соблюдение режима и сроков хранения мясных товаров;
- ✓ определить уровень качества, соответствие требованиям СанПиН, стандартов и другой нормативной документации, регулирующей качество готовой продукции, установить причины выявленных дефектов и указать место воз-

никновения в технологической производственной цепи или в процессе хранения.

владеть:

основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности мясных товаров, нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности

1. Цель и задачи курсовой работы

Выполнение курсовой работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясной продукции» является одной из письменных форм самостоятельной работы бакалавров перед итоговым контролем знаний по данной дисциплине. Ее целью является:

- закрепление и углубление теоретических знаний по избранному направлению подготовки;
- демонстрация умения работать с учебной, научной, методической, нормативно-справочной и иной литературой по конкретной проблеме;
- совершенствование навыков по критическому анализу теоретического материала и умение его использования для решения практических задач в области товароведения продовольственных товаров;
- формирование определенных навыков проведения самостоятельных научных исследований на основе сочетания различных методов (наблюдения, обобщения, анализа, синтеза, индукции и дедукции, проведения эксперимента, социологических, экспертных и других методов);
- использование комплексного подхода к постановке и решению конкретных задач на основе полученных теоретических знаний, накопленного практического опыта, действующей нормативно-правовой и законодательной базы.

Содержание курсовой работы должно отражать современную ситуацию, складывающуюся на рынке мясных товаров, и быть направленно на разработку таких вопросов, как

- повышение качества товаров и обеспечение их конкурентоспособности;
- установление соответствия товаров техническим регламентам, стандартам, техническим условиям, договорам, контрактам и другим нормативным документам;
- совершенствование и оптимизация ассортимента;
- изучение потребительских свойств продовольственных товаров;
- сравнительная характеристика ассортимента и качества товаров различных изготовителей и поставщиков, в том числе зарубежных;
- совершенствование товароведной экспертизы качества и (или) ассортимента товаров;
- выявление направлений оптимизации упаковки, маркировки и хранения мясных товаров;
- совершенствование методик идентификации и выявление фальсифицированных товаров.

Выполнение курсовой работы включает ряд этапов:

- выбор темы курсовой работы и ее согласование с руководителем;
- формулировку цели, задач и составление плана курсовой работы;
- подбор, изучение и анализ содержания литературных источников;
- подготовку литературного обзора;
- сбор и обобщение материалов, проведение исследований и анализ результатов практической части работы;
- формулирование выводов и предложений;
- оформление библиографического списка;
- подготовку к защите курсовой работы;
- защиту курсовой работы.

Методические указания устанавливают единые требования, структуру и порядок оформления курсовых работ.

Курсовые работы по товароведению и экспертизе мясной продукции носят в основном исследовательский характер и связаны с научно-исследовательской работой кафедры или с деятельностью производственных, сельскохозяйственных предприятий и современных коммерческих структур (ООО, АО, ЗАО, ОДО и др.).

Изучаются факторы, формирующие качество товаров, структура ассортимента, качество и потребительские свойства товаров, условия их транспортирования, хранения, реализации, особенности сертификации и т.п.

2. Рекомендуемые темы курсовых работ

Выбор темы курсовой работы производится заблаговременно с учетом места практики или работы. На этом этапе рекомендуется согласовать план, что поможет студенту рационально распределить время и силы. При выборе темы курсовой работы студенты должны исходить из практических интересов предприятия, на материалах которого курсовая работа выполняется, возможности сбора необходимых материалов, личного участия в проведении работ.

Объектами исследования в курсовых работах является мясная продукция, вырабатываемая или реализуемая в предприятиях торговли. В современных условиях, когда заметно выросла роль предприятий малого бизнеса, разрешается выполнять курсовые работы на базе фермерских хозяйств, линий и цехов по производству отдельных видов потребительских товаров, в том числе совместных с зарубежными фирмами, а также торговых предприятий разных форм собственности.

В области переработки, хранения, транспортирования и коммерческой деятельности, связанной с выпускаемой продукцией и сырьем, основными направлениями научных исследований являются:

- углубленная переработка сырья с применением ресурсосберегающих, безотходных, модифицирующих технологий, использование современных добавок, заменителей, отделок и других факторов, способствующих оптимизации потребительских свойств готовой продукции;

- поиск и обоснование использования нетрадиционных видов сырья для производства мясных продуктов;
- разработка и освоение ассортимента новых конкурентоспособных мясных товаров;
- производство новых видов мясных продуктов диетического и специального назначения;
- исследование влияния основных факторов в формировании качества различных видов мясных товаров;
- обоснование использования современных упаковочных материалов, прогрессивных технологий хранения и сбыта товаров;
- изучение ассортимента и экспертиза качества определенной группы товаров.

Примерная тематика курсовых работ

1. Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных колбасных изделий.
2. Товароведная характеристика и экспертиза качества ливерных колбас.
3. Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых колбас.
4. Товароведная характеристика и экспертиза качества полукопченых колбас.
5. Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых колбас.
6. Товароведная характеристика и экспертиза качества зельцев.
7. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных паштетов.
8. Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных продуктов из свинины.
9. Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-вареных продуктов из свинины.
10. Товароведная характеристика и экспертиза качества сырокопченых продуктов из свинины.
11. Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-запеченных продуктов из свинины.
12. Товароведная характеристика и экспертиза качества вареных продуктов из говядины.
13. Товароведная характеристика и экспертиза качества варено-копченых продуктов из говядины.
14. Товароведная характеристика и экспертиза качества копчено-вареных продуктов из говядины.
15. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных полуфабрикатов.
16. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных консервов.
17. Ассортимент и качествопельменей, реализуемых на потребительском рынке г. Новосибирска.
18. Сравнительная характеристика пищевой ценности и качества мясных консервов, различных производителей, реализуемых на потребительском рынке г. Новосибирска
19. Потребительские свойства и ассортимент мясных паштетов, реализуемых в сети магазинов «...».

20. Ассортимент и качество рубленых полуфабрикатов различных производителей, реализуемых на потребительском рынке г. Новосибирска.
21. Формирование ассортимента и качества вареных колбас, вырабатываемых в (наименование предприятия).
22. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества сосисок различных производителей.
23. Влияние пищевых добавок на качество мясных продуктов.
24. Влияние упаковки на сохранение качества мясных полуфабрикатов.
25. Фальсификация мясных продуктов и методы ее обнаружения.
26. Анализ показателей качества и безопасности мясных продуктов и методы их определения.

Конкретно для каждого случая тема и план курсовой работы согласовывается с руководителем.

Ниже в качестве примера рассматриваются примерные планы некоторых курсовых работ.

Тема: «Товароведная характеристика и экспертиза качества сарделек»

ВВЕДЕНИЕ

1. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТА

- 1.1 Состояние и перспективы развития российского рынка колбасных изделий
- 1.2 Особенности пищевой ценности вареных колбасных изделий, в том числе сарделек
- 1.3 Классификация и характеристика ассортимента товара
- 1.4 Факторы, формирующие качество сарделек
- 1.5 Факторы, сохраняющие качество сарделек

2. МАТЕРИАЛ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

2.1 Объекты и методы исследования

3. ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА САРДЕЛЕК

- 3.1 Информационная и количественная характеристика
- 3.2 Исследование органолептических показателей сарделек
- 3.3 Определение физико-химических показателей качества сарделек

ВЫВОДЫ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

ПРИЛОЖЕНИЯ

Тема: «Ассортимент и качество пельменей, реализуемых на потребительском рынке г. Новосибирска»

ВВЕДЕНИЕ

1. СОСТОЯНИЕ РЫНКА И ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

- 1.1 Состояние российского рынка мясных полуфабрикатов.
- 1.2 Факторы, формирующие качество и потребительские свойства мясных полуфабрикатов

1.3 Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мясных полуфабрикатов

1.4. Режимы хранения и упаковка, как факторы сохранения качества мясных полуфабрикатов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА ПЕЛЬМЕНЕЙ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В МАГАЗИНЕ «.....»

2.1. Анализ ассортимента мясных полуфабрикатов, реализуемых в магазине «.....»

2.2. Порядок отбора проб и методы оценки качествапельменей

2.3. Анализ информации для потребителя о пельменях, согласно НТД

2.4. Результаты исследования качества пельменей, реализуемых в магазине «.....»

ВЫВОДЫ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

ПРИЛОЖЕНИЯ

Тема: «Потребительские свойства и ассортимент мясных паштетов, реализуемых в сети магазинов «*»**

ВВЕДЕНИЕ

1. ФОРМИРОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА И КАЧЕСТВА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ

1.1 Потребительские свойства и ассортимент мясных консервов

1.2 Характеристика сырья и технологии производства мясных консервов

1.3 Требования, предъявляемые к качеству и безопасности паштетов

2. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И АССОРТИМЕНТ МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В МАГАЗИНЕ «***»

2.1 Анализ ассортимента мясных консервов, реализуемых в магазине «***»

2.2 Методы оценки качества мясных паштетов

2.3 Анализ информации для потребителя о мясных паштетах, реализуемых в магазине «***»

2.4 Результаты исследования качества мясных паштетов.

ВЫВОДЫ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

ПРИЛОЖЕНИЯ

Тема: «Формирование ассортимента и качества вареных колбас, вырабатываемых в «.....»

ВВЕДЕНИЕ

1. СОСТОЯНИЕ РЫНКА И АССОРТИМЕНТ ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1 Современные проблемы и перспективы развития рынка колбасных изделий

1.2 Пищевая ценность и ассортимент колбасных изделий, реализуемых на потребительском рынке

1.3 Факторы, формирующие качество колбасных изделий

1.4 Требования, предъявляемые к качеству и безопасности вареных колбасных изделий

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ «.....»

2.1 Ассортимент продукции, вырабатываемый в «.....»

2.2 Методы оценки качества вареных колбасных изделий

2.3 Результаты исследования качества вареных колбас, вырабатываемых «.....»

ВЫВОДЫ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

ПРИЛОЖЕНИЯ

Тема: Влияние упаковки на сохранение качества мясных полуфабрикатов

ВВЕДЕНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ (НА ПРИМЕРЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ)

1.1. Классификация упаковки продовольственных товаров

1.2. Характеристика основных видов упаковки, применяемых для мясных полуфабрикатов

1.3. Требования к упаковке мясных полуфабрикатов

1.4. Инновационные технологии в упаковке мясных полуфабрикатов

2. ВЛИЯНИЕ УПАКОВКИ НА СОХРАНЕНИЕ КАЧЕСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

2.1. Анализ качества маркировки, нанесенной на различные виды упаковки мясных полуфабрикатов

2.2. Влияние различных видов упаковки на сохранение качества мясных полуфабрикатов

2.3. Оценка качества мясных полуфабрикатов в упаковке различных видов

2.4. Соблюдение условий и сроков хранения мясных полуфабрикатов в магазине «***»

ВЫВОДЫ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

ПРИЛОЖЕНИЯ

Тема: «Фальсификация и идентификация мясных товаров»

ВВЕДЕНИЕ

1. ПОНЯТИЕ, МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ФАЛЬСИФИКАЦИИ

1.1 Понятие, методы и средства фальсификации

1.2 Понятие и роль идентификации в товарной экспертизе

1.3 Классификация и характеристика методов идентификации

1.4 Способы фальсификации мясных товаров

2. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ И ИДЕНТИФИКАЦИЯ МЯСНЫХ ТОВАРОВ

2.1 Анализ маркировочных данных мясных товаров (на примере конкретной группы товаров)

2.2 Результаты идентификации и выявления фальсификации мясных товаров (на примере конкретной группы товаров)

ВЫВОДЫ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

ПРИЛОЖЕНИЯ

3. Структура и содержание курсовой работы

Структурными элементами курсовой работы являются: титульный лист, оглавление, введение, основная часть (две главы), заключение (в форме выводов), библиографический список, приложения. В зависимости от состава и характера рассматриваемых вопросов общий объем курсовой работы должен быть не менее 30 страниц.

Первой страницей курсовой работы является титульный лист, содержащий следующие реквизиты: полное наименование учебного заведения; наименование кафедры; тему работы; сведения об авторе работы, сведения о руководителе, местонахождение (город) учебного заведения, год выполнения работы (прил. 1).

Тему курсовой работы студент выбирает совместно с руководителем исходя из имеющихся материалов отчетов по производственной практике, ранее выполненным курсовым работам и т.д.

Содержание включает названия всех разделов и подразделов работы с номерами страниц, на которых располагается начало соответствующих частей работы. В содержании указывается номер страницы, с которой начинается изложение каждой части.

Заголовки глав, разделов и других частей работы в содержании и в тексте должны быть сформулированы одинаково. Сокращать или давать их в другой формулировке, последовательности и соподчиненности, по сравнению с заголовком в тексте, не допускается.

Во введении раскрывается актуальность выбранной темы, показывается на материале какой организации или предприятия выполнена работа. В данном разделе раскрывается современное состояние рассматриваемого вопроса, проводятся конкретные данные о состоянии и перспективах производства и потребления, пути расширения ассортимента, повышения качества и конкурентоспособности изучаемого вида или группы мясных товаров. Для сбора данных могут быть использованы материалы из статистических сборников, периодической печати и отраслевых журналов.

В конце введения указываются цель и задачи курсовой работы. Цель курсовой работы формируется на основе избранной темы и предложений, которые должны быть сделаны в заключении работы, задачи – на основе вопросов экспериментальной части.

Задачи курсовой работы конкретизируют способы достижения цели и их последовательность. Обычно задачи формулируют, начиная со слов: проанализировать..., разработать..., обобщить..., выявить..., доказать..., внедрить..., показать..., выработать..., найти..., определить..., описать..., установить..., рекомендовать... и т.п.

Указывается также объект, предмет и методы исследования. Стил ь изложения введения тезисный, форма изложения постановочная. Введение должно содержать не более 2-3 страниц.

Литературный обзор должен полно и систематизировано излагать состояние вопроса, которому посвящена данная работа, а также формулировку цели и ее задачи.

Изучение теоретических основ решаемой проблемы должно опираться на работы ведущих отечественных и зарубежных товароведов, экспертов, технологов; основные нормативные документы, законы и законодательные акты, принятые в области регламентирования качества продовольственных товаров на всех этапах их товародвижения. При этом обязательным является указание источников литературы.

Обобщая имеющиеся мнения и выводы различных авторов по решаемой проблеме, бакалавр может сформулировать свое отношение к рассматриваемому вопросу.

Литературный обзор может включать следующие вопросы, раскрывающие сущность рассматриваемой проблемы: современное состояние рынка конкретной группы товаров, классификация и ассортимент рассматриваемых товаров, технологические основы формирования ассортимента и качества, требования к качеству и безопасности в соответствии с действующей нормативной базой, порядок и условия приемки, хранения и реализации продовольственных товаров, виды возможных дефектов, способы и виды фальсификации и методы её обнаружения, вопросы безопасности товаров и т.д.

Написание данного раздела курсовой работы проводится после предварительного просмотра и подбора соответствующих литературных источников по выбранной теме. При этом просматриваются монографии, учебники, справочники, статистические сборники, нормативно-технические документы, реферативные и научно-практические журналы: «Пищевая промышленность», «Спрос», «Стандарты и качество», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья», «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки», «Продукты длительного хранения» и др.

Любое заимствование из литературного источника (цитирование, заимствование положений, формул, таблиц, отсылка к другому изданию и т.д.) должно иметь ссылку.

Раздел излагается обычно на 15-20 страницах.

Экспериментальная часть является наиболее важной и ответственной, так как она свидетельствует о степени овладения бакалавром предмета и приобретения им практических навыков в области товароведения мясных товаров.

Экспериментальная глава может носить характер исследования, поиска. В соответствии с целями и задачами выполняемой курсовой работы студенты соби-

рают сведения об объемах производства, технологии производства и продаж, аппаратном оформлении процесса производства и реализации товаров (состоянии материальной базы) на производственном предприятии. Изучают структуру ассортимента, рынок товара, принципы его формирования, сезонные колебания, возможности оптимизации, конкурентоспособность и т.д. при реализации на товарном рынке и в торговых системах.

В экспериментальной части курсовой работы студенты должны показать собственный взгляд на формирование рынка товаров, их качество, экологическое состояние продуктов - все это требует продолжительных наблюдений и проведения экспертизы.

Экспериментальная часть должна включать характеристику объектов исследования или анализируемых документов, показатели и методы исследования, результаты экспериментальных исследований. При обсуждении результатов необходимо дать анализ полученных данных, сравнить с литературными, если они имеются, сделать конкретные выводы.

Исследования в зависимости от характера выбранной темы могут заключаться в определении основных показателей качества товаров отдельных групп; проведении опросов по выявлению мнений покупателей или экспертов о качестве и ассортименте товаров, наблюдении за реализацией товаров в ассортиментном разрезе, в анализе и обобщении материалов по динамике производства, товарооборота, структуры ассортимента и др.

Студенты могут произвести информационную и количественную идентификацию, а также органолептическую и физико-химическую оценку исследуемого товара в лабораториях кафедры технологии и товароведения пищевой продукции.

Данный раздел может включать несколько подразделов, в которых приводятся методика выполняемой работы, характеристика объекта исследования; порядок обработки фактических данных; излагаются и анализируются полученные результаты (анализируется торговый ассортимент предприятия, разрабатываются рекомендации по его совершенствованию, дается оценка качества исследуемой группы или вида товара).

Результаты собственных исследований в данном вопросе рекомендуется изложить по плану: объекты исследования, отбор проб и методы исследования и их обсуждение.

Объекты исследований.

В данном подразделе рекомендуется привести все сведения об исследуемых товарах: полное наименование, маркировочные данные (изготовитель, дата изготовления, сорт, состав, масса нетто и др.), дата поступления на предприятие (организацию), поставщик, объем партии, условия и сроки хранения до отбора проб.

Сведения об объектах исследования можно оформить одной или несколькими таблицами.

Отбор проб.

На основе действующих стандартов излагаются методики отбора проб и составления объединенной пробы от исследуемых партий товаров.

Методы исследований.

Методы исследований (экспертизы): органолептические, измерительные, регистрационные, экспертные описываются в следующем порядке:

- определяемый показатель (или группа показателей);
- вид методики, ссылка на соответствующую НТД;
- сущность метода;
- краткое описание метода.

Результаты исследований и их обсуждение.

При характеристике ассортимента товаров необходимо рассмотреть групповой и внутригрупповой ассортимент изделий, количество реализованных (выработанных) товаров каждой группы, вида, наименования.

Анализируя эти данные, необходимо выявить причины изменения ассортимента: отсутствие или ограничение поставок товара, низкий или повышенный спрос на некоторые изделия, плановое обоснование ассортимента, другие причины. Для систематизации данных целесообразно результаты исследования ассортимента приводить в виде таблиц с последующим подробным их анализом.

В материалах данного вопроса следует включить характеристику новых наименований реализуемых (выпускаемых) товаров: нормативно-техническая документация, потребительские свойства и т.д.

В случае проведения лабораторного эксперимента необходимо соблюдать все требования, обеспечивающие объективность и достоверность полученных результатов (подготовка образцов, соблюдение методик и условий испытаний, воспроизводимость опытов, обработка результатов исследования).

В данной части работы бакалавр должен показать умение применить теоретические знания в решении практических задач. Рекомендуется использовать данные о качестве продукции в отраслях производства; материалы контрольных проверок; экспериментальные показатели качества отдельных видов товаров с целью разработки объективных методов их оценки, рациональных режимов эксплуатации и хранения.

Оценка качества товаров предполагает установление градаций их качества, выявление производственных дефектов и установление доли дефектных изделий в партии. Особое внимание следует уделить условиям и методам хранения этих товаров, их реализации.

Целесообразно провести сравнительную характеристику качества одноименного товара, полученного от различных поставщиков – изготовителей, разных сроков и условий хранения, технологий изготовления или других факторов. Обязательно указываются причины выявленных дефектов, их влияние на уровень качества исследуемых образцов.

В заключении вопроса необходимо предложить рекомендации по совершенствованию организации контроля и улучшению качества реализуемой (выпускаемой) продукции.

При оформлении этого раздела цифровой материал для удобства анализа группируется и оформляется в виде таблиц, данные которых в текстовой части работы анализируются и комментируются. Основные результаты целесообразно также иллюстрировать рисунками.

Выводы должны базироваться на материалах литературного обзора и экспериментальной части, быть четко сформулированными и конкретными. Целесообразно делать их последовательно по каждому подразделу экспериментальной части. Излагаются выводы в виде кратко сформулированных и пронумерованных тезисов.

Библиографический список должен содержать наименования, которые использовались в различных частях курсовой работы и на которые имеются ссылки в тексте. Источники располагаются в алфавитном порядке авторов, а при отсутствии последних (если фамилии авторов не вынесены на титульный лист) - по первой букве названия, (нормативно-справочная литература, ведомственная и др.). По каждому источнику необходимо указать автора, название работы, место издания, наименование издательства, год издания и страницы. Примеры оформления библиографического списка приведены в приложении 2.

В приложении помещают вспомогательные материалы, которые при включении в основную часть либо загромождают текст, либо затрудняют понимание работы. По форме приложения могут представлять собой текст, таблицы, рисунки, и т.д. В частности, к вспомогательным материалам, включенным в приложения, могут быть отнесены:

- таблицы цифровых данных (справочные таблицы, отчетные данные, статистические выборки и т.п.);
- диаграммы, фотографии и другие документы вспомогательного характера;
- таблицы и рисунки большого формата (занимающие целую страницу и более);
- промежуточные математические расчеты;
- устав, инструкции, положения, методики, другие рабочие документы или извлечения из них;
- балловые шкалы, дегустационные листы, анкеты и другие методические средства, используемые или рекомендуемые для использования;
- копии документов (справки, сертификаты, акты экспертизы, протоколы), подтверждающие практическую и научную значимость работы.

В тексте выпускной квалификационной работы на все приложения должны обязательно быть ссылки (прил. 1, 2).

4. Защита курсовой работы

По завершении оформления в установленные кафедрой сроки бакалавр регистрирует на кафедре выполненную курсовую работу и сдает её своему руководителю. После проверки курсовой работы преподаватель вместе со своей рецензией возвращает курсовую работу для доработки (в случае обнаружения ошибок, неполного объема или низкого качества оформления) или рекомендует курсовую работу для подготовки к защите. Если содержание и оформление курсовой работы признаются руководителем неудовлетворительным, работа к защите не допускается и подлежит переработке.

В процессе доклада бакалавр должен кратко сформулировать цели и задачи курсовой работы, охарактеризовать объект и предмет исследования, изложить основные выводы, полученные в ходе выполнения экспериментальной части курсо-

вой работы. В заключение бакалавр оценивает полноту и качество решения поставленных перед ним задач. Затем ему задаются вопросы, на которые он обязан дать полные и исчерпывающие ответы. Вопросы могут быть заданы как преподавателем, так и студентами.

К числу основных критериев, по которым оценивается качество выполненной курсовой работы относятся следующие:

- качество проведенного аналитического обзора по теме работы;
- правильность подбора и использования нормативно-технической документации;
- правильность выбора оборудования и методик, использованных для проведения испытаний, уровень их знаний бакалавром;
- качество выполненного анализа полученных результатов и сделанных на их основе выводов.

Курсовая работа оценивается дифференцированной оценкой: отлично, хорошо, удовлетворительно и неудовлетворительно.

Оценку «отлично» получают работы, в которых содержатся элементы научного творчества, делаются самостоятельные выводы и анализ фактического материала на основе глубоких знаний литературных источников по данной теме.

Оценка «хорошо» ставится тогда, когда в работе, выполненной на достаточном теоретическом уровне, полно и всесторонне освещаются вопросы темы, но нет должной степени творчества.

Оценке «удовлетворительно» соответствуют работы, в которых правильно освещены основные вопросы темы, но не проявилось умение логически стройного их изложения, самостоятельного анализа источников, содержатся отдельные ошибочные положения.

Оценку «неудовлетворительно» бакалавры получают в случае, когда не могут ответить на замечания, не владеют материалом работы, не в состоянии дать объяснения выводам и теоретическим положениям данной проблемы.

5.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Объем курсовой работы (без приложений) должен составлять примерно 35-40 страниц формата А4.

Набор производится шрифтом Times New Roman размером 14 п., обычным начертанием, полуторным межстрочным интервалом. Отступ первой строки (абзацный отступ) – 1,27 см. Расположение основного текста курсовой работы на одной стороне листа, ориентация книжная, способ выравнивания по ширине, а для заголовков – по центру. При необходимости для размещения схем, рисунков, таблиц, иллюстраций ориентация может быть альбомная.

Размеры полей для страниц с книжной ориентацией: верхнее - 2 см, нижнее - 2,5 см, левое - 2,5 см, правое- 1,5 см. Для страниц с альбомной ориентацией: верхнее-2,5 см, нижнее- 1,5 см, левое-2,5 см, правое - 2 см.

Нумерация страниц – сквозная, начиная с титульного листа (первым пронумерованным листом должна быть третья страница), расположение номеров страниц - по центру нижнего поля.

Разделы работы нумеруются арабскими цифрами с точкой, например, 1., 2., 3., и т.д. В курсовой работе нумеруются разделы только основной части: литературный обзор и практическая часть. Разделы: введение, выводы, библиографический список – не нумеруются.

Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделение точкой, например:

1. Потребительские свойства и требования к качеству мяса птицы (раздел)
- 1.1 Формирование рынка мяса птицы (подраздел)
- 1.2 Характеристика потребительских свойств мяса птицы
- 1.3 Требования к качеству и безопасности мяса птицы

Формулы. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если формула не умещается в одну строку, то она должна быть перенесена после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (х), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак «×».

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей курсовой работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Примеры:

Процентное содержание влаги в полуфабрикate (W , %) определяют по формуле

$$W = \frac{(m_1 - m_2) \cdot 100}{m_1 - m}, \quad (1)$$

где m – масса навески, г;

m_1 – масса чашки с навеской до высушивания, г;

m_2 – масса чашки с навеской после высушивания, г.

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В.1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Например: —... в формуле (1).

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например (3.1).

Порядок изложения в работе математических уравнений такой же, как и формул.

В работе допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

Таблицы. В табличном виде, как правило, оформляют цифровой материал. На все таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «Таблица» с указанием ее номера (табл. 1). К таблицам в обзоре литературы дается после их названия ссылка на источник, откуда взяты цифровые данные.

Таблица 1 - Структура торгового ассортимента колбас, реализуемых в магазине «Сибирь»

Подгруппа колбас	Число наименований на момент регистрации, ед.	Удельный вес, % к итогу
Сырокопчёные	5	15,6
Полукопчёные	7	21,9
Варёно-копчёные	9	28,2
Вареные	11	34,3
Итого	32	100

Название таблицы должно быть кратким и точно отражать ее содержание. Помещают его над таблицей слева, без абзацного отступа, в одну строку с ее номером через тире.

Если в работе одна таблица, то она должна быть обозначена словом «Таблица». Если таблиц более одной, то каждую из них обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами.

Заголовки граф (в горизонтальной шапке) и строк (в вертикальной шапке) таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта и межстрочный интервал в таблице меньший, чем в тексте.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки или столбцы таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Горизонтальная шапка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Оформление таблиц в работе должно соответствовать ГОСТ 1.5 и ГОСТ 2.105.

При переносе части таблицы (если она не помещается на страницу) название пишут только над первой частью таблицы. Над промежуточными частями

таблицы (если она состоит из 3-х и более частей) пишут «продолжение таблицы __», а над последней – «окончание таблицы __».

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется горизонтальная шапка, во втором случае - вертикальная.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она впервые упоминается, или (если это невозможно) на следующей странице.

Если повторяющийся в разных строках графы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее - кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) как и таблицы, следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Рисунок следует располагать таким образом, чтобы его было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе. Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок». Слово «Рисунок» и его наименование располагают посередине строки.

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например, Рисунок 1.1.

Ссылки и сноски. По месту расположения относительно основного текста курсовой работы согласно ГОСТ 7.1-84 библиографические ссылки бывают:

внутритекстовые, которые являются неразрывной частью основного текста; затекстовые, то есть отсылка к библиографическому списку, помещенному в конце работы или ее части.

В ссылках на структурные части текста курсовой работы указывают номера глав (со словом «глава»), приложений (со словом «приложение»), параграфов, пунктов, перечислений.

Например: «...в соответствии с параграфом 2.1»; «...согласно подпункту 3.1.1»; (прил. 1); «...как указано в приложении 1».

Ссылки на таблицы, рисунки, приложения заключаются в круглые скобки.

При ссылке на использованный источник из библиографического списка рекомендуется сам источник в тексте работы не называть, а в квадратных скобках проставлять номер, под которым он значится в списке. В необходимых случаях (обычно при использовании цифровых данных или цитаты) указываются и страницы, на которых расположен используемый источник [6, с. 4-5]. Цитаты в тексте

обязательно заключаются в кавычки.

Ссылки в тексте на номер рисунка, таблицы, страницы пишут сокращенно и без знака «№»: Например: рис. 1.1; табл. 2.1; с. 105.

В курсовой работе допускается использование сносок - помещаемые внизу страницы примечания, библиографические ссылки, перевод иноязычного текста, то есть комментарии, связанные с основным текстом знаком ссылки. Постраничные сноски могут нумероваться в пределах одной страницы или иметь сквозную нумерацию по тексту работы.

Список рекомендуемой литературы

1. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-010563-5 -М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.
2. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров - ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>— М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с.
3. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум. 3-е изд. - ISBN 978-5-394-02110-7. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с.
4. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник - М.: (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005308-0, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с.
5. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: Справ.- СПб.: Профессия, 2012 - 284 с.
6. Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1. Учебное пособие/- М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.
7. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / Н.С. Казанцева. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 400 с.
8. Коснырева Л.М., Криштафович В.И., Позняковский В.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: Учебник для высш. учеб. заведений, издание 4-ое. - М.: Изд. центр «Академия», 2008.
9. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие. - Москва: Альфа-М; ИНФРА-М, 2009. - 304 с.
10. Действующие стандарты на мясные товары.
11. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
12. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
13. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
14. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
15. Периодическая литература: «Пищевая промышленность», «Все о мясе», «Спрос», «Стандарты и качество», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья», «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки», «Продукты длительного хранения», «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология», «Мясная индустрия», «Мясная сфера», «Новости торговли», «Продукты питания и рациональное использование сырьевых ресурсов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Сборник научных трудов Всероссийского научно-исследовательского института птицеперерабатывающей промышленности», «Техника и технология пищевых производств»,

«Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Товаровед продовольственных товаров».

Приложение 1**Образец оформления титульного листа курсовой работы**

ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный аграрный университет»

Институт экологической и пищевой биотехнологии

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясной продукции»

на тему: «_____»

Выполнил: студент _____ группы

ФИО

Проверил: уч. степень, звание

ФИО

Новосибирск, 2023

Приложение 3

Пример оформления структурной единицы курсовой работы «Содержание»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
Глава 1 Литературный обзор	7
1.1	10
1.2	15
и т.д.	
Глава 2 Экспериментальная часть.....	20
2.1.....	20
2.2.....	25
2.3.....	30
и т.д.	
Выводы	32
Библиографический список	33
Приложения	
Приложение 1 (название).....	36
Приложение 2 (название).....	38
и т.д.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 3**ПРИМЕРЫ ОФОРМЛЕНИЯ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО СПИСКА**

Примеры составлены в соответствии с действующими ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.80-2000 «Библиографическая запись. Заголовок: Общие требования и правила составления» и ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов: Общие требования и правила составления».

Книги одного, двух и трех авторов

Намханова М.В. Стратегия развития потребительской кооперации (теория, методология, практика): монография / М.В. Намханова - Новосибирск: Новосибирский гос. ун-т, 2006. - 200 с.

Книги четырех и более авторов

Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2004. – 930 с.

Издания, не имеющие индивидуального автора

О типовом регламенте взаимодействия федеральных органов исполнительной власти: постановление Правительства РФ от 19 янв. 2005 г. №30 // Российская газета. - 2005. - 25 янв. - С. 11-12.

Статистика рынка товаров и услуг: учебник / под ред. И.К. Беляевского. - М.: Финансы и статистика, 2002. - 654 с.

Журнальная статья

Юрко М.Ю. Исследование потребительских предпочтений на рынке хлебобулочных изделий / М.Ю. Юрко // Практический маркетинг. – 2007. - № 1. – С. 23-25.

Газетная статья

Мандрыка В. Пайщики стали более заинтересовано участвовать в работе потребительских обществ // Российская кооперация. - 2005. - 31 марта.

Статья из трудов, ученых записок и т. д.

Рожкова Н.А. Некоторые вопросы статистической оценки занятости населения // Статистический учет и отчетность при переходе на статистику предприятий: сб. науч. трудов. - Новосибирск, 2001. - С. 54-58.

Статья из материалов конференций, семинаров и т.д.

Бернвальд А.Р. Совершенствование структуры управления потребительской кооперации в соответствии с законом РФ «О потребительской кооперации (потребительских обществах, их союзах) в Российской Федерации» // Потребительская кооперация - социально ориентированная система: науч.-практич. конф., 11-12 ноября 1999 г.-Новосибирск, 2000. - С.95-97.

Отдельно изданный стандарт

ГОСТ 1551-93 «Рыба вяленая. Технические условия».– Введен 01.01.1993.

Электронный ресурс из Интернета

Пищевая ценность и показатели качества сдобных хлебобулочных изделий / [электронный ресурс] / Режим доступа: <http://baker-group.net>. - Загл. с экрана.

Составители:
Гаптар Светлана Леонидовна
Лисиченок Ольга Викторовна

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ

Методические указания
по выполнению курсовой работы

Подписано к печати
Формат 60х84 1/6. Тираж 100 экз.
Объем 1,6 уч.-изд.л. Изд. №. Заказ №

Отпечатано в издательстве
Новосибирского государственного аграрного университета
630039, Новосибирск, ул.Добролюбова, 160, каб. 106
Тел/факс (383) 267-09-10, E-mail: 2134539@mail.ru