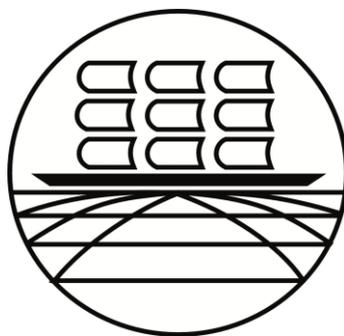


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)  
«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»  
И.В. Артеменко  
(подпись)  
«31» августа 2019 г.



## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА) ОБУЧАЮЩИМИСЯ**

Учебной дисциплины: ОП.13 Товароведение продовольственных товаров  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019 г.

## Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей  
дисциплин профессионального цикла  
специальностей отделения Промышленное  
рыболовство

Председатель МК

\_\_\_\_\_ В.А. Обносов

## Разработано

на основе ФГОС СПО по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного  
питания, утвержденного приказом  
Министерства образования и науки РФ № 384  
от 22 апреля 2014г.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 г

Автор (составитель): Минеева Е.Н., преподаватель I категории, «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кулик О.М., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Димова В.В., директор ООО «Даная»







## Содержание

Введение.....	7
Примерный перечень курсовых работ (проектов).....	10
Требования к структуре и содержанию курсовой работы (проекта).....	11
Примерный титульный лист курсовой работы (проекта) .....	17
Приложения.....	18

## Введение Курсовая работа

**1.1. Курсовая работа (проект) по учебной дисциплины** Товароведение продовольственных товаров в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

28.08.2018 г.

утверждения

### 1.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта)

Первоначальным этапом выполнения курсовой работы является изучение литературы по избранной теме (периодических изданий не менее чем за 5 года). Затем идет сбор статистических данных по избранной теме их анализ, обобщение и обработка результатов собственных исследований, если они имеются.

В конце курсовой работы студент делает выводы и разрабатывает рекомендации, направленные на совершенствование ассортимента, способов и видов упаковки, совершенствование хранения, оценка качества и т.п.

Составляет список использованной литературы.

### 1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У1 - распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

У2 - определять качество сырья и готовой продукции;

У3 - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;

У4 - пользоваться нормативной документацией.

**знать:**

31 - вопросы рационального питания;

32 - нормативную документацию;

33 - классификацию и ассортимент пищевых продуктов;

34 - химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

35 - требования к качеству продуктов;

36 - условия и сроки хранения сырья;

37 - кулинарные свойства пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении.

Процесс изучения дисциплины Товароведение продовольственных товаров, направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1) .

Таблица 1 Компетенции, формируемые дисциплиной Товароведение продовольственных товаров в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1, У2. 31 – 37.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1, У2. 31 – 37.

ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 – У4. 35,36,37
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1 – У4. 31, 32, 37.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У4. 32, 37
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1 – У4. 31, 37.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У3, У4. 31, 37.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У4. 31, 37.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У4. 31 – 37.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У3. 31, 34 – 36.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У3. 31, 34 – 36.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1 – У3. 31, 34 – 36.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.4	Организовывать и проводить	У2, У3.

	приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	31, 34 – 37.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1, У4. 32, 35, 36.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	У1, У4. 31, 37.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	У1, У4. 31, 37.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У1 – У3. 31, 37.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У4. 32.

## Примерный перечень курсовых работ (проектов)

Дисциплина Товароведение продовольственных товаров

Специальность - 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа \_\_\_\_\_

№ п/п	Задание к выполнению			
1.	Анализ ассортимента и оценка качества чайных товаров			
2.	Анализ ассортимента и оценка качества кофе и кофепродуктов			
3.	Анализ ассортимента и оценка качества пряностей			
4.	Анализ ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков			
5.	Анализ ассортимента и оценка качества минеральных вод			
6.	Анализ ассортимента и оценка качества питьевой бутилированной воды			
7.	Анализ ассортимента и оценка качества сыров			
8.	Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных товаров			
9.	Анализ ассортимента и оценка качества кисломолочных напитков			
10.	Анализ ассортимента и оценка качества пива			
11.	Анализ ассортимента и оценка качества масла сливочного			
12.	Анализ ассортимента и оценка качества приправ			
13.	Анализ ассортимента и оценка качества шоколада			
14.	Анализ ассортимента и оценка качества какао-продуктов			
15.	Анализ ассортимента и оценка качества конфет			
16.	Анализ ассортимента и оценка качества печенья			
17.	Анализ ассортимента и оценка качества макаронных изделий			
18.	Анализ ассортимента и оценка качества муки			
19.	Анализ ассортимента и оценка качества карамели			
20.	Анализ ассортимента и оценка качества колбасных изделий			
21.	Анализ ассортимента и оценка качества крупяных товаров			
22.	Анализ ассортимента и оценка качества хлебобулочных товаров			
23.	Анализ ассортимента и оценка качества майонезов			
24.	Анализ ассортимента и оценка качества растительных масел			
25.	Анализ ассортимента и оценка качества молочных консервов			
26.	Анализ ассортимента и оценка качества меда			
27.	Анализ ассортимента и оценка качества сахара			
28.	Анализ ассортимента и оценка качества подсластителей			
29.	Анализ ассортимента и оценка качества мармелада			
30.	Анализ ассортимента и оценка качества рыбных консервов			

## Требования к структуре и содержанию курсовой работы (проекта)

Весь комплекс информации, то есть структура курсовой работы – индивидуальное дело каждого исполнителя. Однако есть общие принципы, которые следует придерживаться.

Курсовая работа выполняется в соответствии с планом и состоит из разделов. План курсовой работы разрабатывается применительно к закреплённой теме с учетом специфики предприятия, на примере которого выполняется работа. При этом рекомендуется проконсультироваться с руководителем курсовой работы. Предварительно составленный план позволяет обеспечить продуманную структуру работы и одновременно служит организующим началом, обеспечивающим логическую последовательность изложения материала.

Курсовая работа должна включать следующие разделы:

- введение;
- задание на выполнение курсовой работы;
- основные вопросы, раскрывающие содержание;
- заключение с выводами;
- список использованной литературы;
- приложение.

При необходимости пояснения каких-то данных, приведения экономических данных, наличия больших (более ½ страницы) таблиц, схем, диаграмм, рисунков курсовая работа дополняется приложениями.

Работа должна начинаться с введения, в котором дается обоснование актуальности выбранной темы, определяются цель и задачи, ее новизна и назначение.

Основное содержание обычно содержит: обзор литературы по избранной теме; изложение собственной гипотезы; исследовательскую часть, включающую методы исследования. При этом, методики исследования, изложенные в стандартах, не приводятся полностью, а лишь даются ссылки на них с обоснованиями выбора этих методов.

Материал курсовой работы анализируется автором и на основании этого анализа должно быть дано заключение. Анализ имеющейся литературы по изучаемой проблеме должен носить критический оттенок, что позволяет выявить нерешенные моменты по изучаемым вопросам.

При написании курсовой работы необходимо излагать ее ясно и разборчиво, избегать повторений слов и выражений, не перегружать текст цифрами, цитатами и иллюстрациями. Желательно, чтобы по каждому разделу приводились краткие выводы, что дает возможность освободить общие выводы в конце работы от второстепенных подробностей.

Заключение должно содержать выводы и предложения, которые четко и конкретно обобщают изложенные результаты теоретических, аналитических и практических исследований.

В приложениях приводится вспомогательный материал: промежуточные таблицы, вспомогательные данные, инструкции, копии каталогов, стандартов, договоров и других, необходимых для данной курсовой работы документов. Все документы должны быть использованы в данной работе, служить материалами для анализа и проведения экспертизы. Приложения необходимо располагать в порядке появления ссылок в тексте курсовой работы.

При выполнении курсовой работы рекомендуется раскрыть следующие вопросы:

Введение

1. Классификация, ассортимент.
2. Химический состав и пищевая ценность.
3. Факторы, формирующие качество.
  - 3.1 Характеристика сырья
  - 3.2 Технология производства

4. Факторы, сохраняющие качество:
    - 4.1 Упаковка
    - 4.2 Маркировка
    - 4.3 Транспортирование и хранение
  5. Требования к качеству:
    - 5.1 Органолептические показатели качества
    - 5.2 Физико-химические показатели и показатели безопасности
  6. Фальсификация, брак, причины.
  7. Рынок Мурманска
- Заключение  
Список используемой литературы  
Приложение.

### **Сбор материала для выполнения курсовой работы**

Сбор материала, необходимого для выполнения курсовой работы, ведется в соответствии с указанной структурой. Материал условно можно разделить на теоретический и практический.

К теоретическому относится учебная, научная и методическая литература по вопросам товароведения и экспертизы. При написании работы необходимо также использовать Указы Президента, законы, законодательные и нормативные акты Правительства и Государственной Думы РФ, распоряжения и нормативно-распорядительные документы государственных органов, справочную литературу и периодическую печать. При выполнении курсовой работы необходимо использовать в соответствии с выбранной темой научную и справочную литературу, статьи периодических изданий, статистические ежегодники, журналы: «Пищевая промышленность», «Молочная промышленность», «Мясная промышленность», «Рыбная промышленность» и другие отраслевые журналы; «Эксперт», «Внешняя торговля» и другие; газеты: «Оптовая торговля», «Российская газета», «Российская торговля» и др. Студент может также использовать материалы, опубликованные в журналах «Российская торговля», «Маркетинг в России и за рубежом», «Стандарты и качество», «Управление качеством», «Торговое оборудование» и другие.

Студент должен изучить подобранную литературу и законспектировать отдельные положения с тем, чтобы в дальнейшем на основании сделанных записей, самостоятельно изложить теоретическую часть работы. При этом недопустимо дословное списывание текста из учебников, учебных пособий, журнальных статей, стандартов, технических регламентов, инструкций и т.д. В случае заимствования из литературных источников цитат или цифрового материала, необходимо делать ссылку на источник.

Сбор практического материала осуществляется на предприятии, на примере которого выполняется курсовая работа. Кафедра выдает студенту направление на предприятие для сбора практических материалов. Студент может использовать собственные наблюдения по формированию ассортимента товаров в торговых предприятиях.

### **Правила оформления курсовой работы**

Оформление курсовой работы студентом должно осуществляться в соответствии со следующими правилами и требованиями.

Текст работы излагается рукописным или машинописным способом на стандартных листах формата А4 (210x297 мм) на одной стороне листа.

Рукописным способом писать работу надо с помощью линованного шаблона с количеством строк на странице 28-29.

По всем сторонам листа оставляются поля. Размер верхнего поля должен быть не менее 25 мм, нижнего – не менее 10 мм, левого – не менее 10 мм, правого – не менее 10 мм.

При выполнении работ машинописным способом (на компьютере) используется шрифт Times New Roman, размер шрифта – 14, интервал – 1,5.

Каждую страницу надо использовать полностью.

С новой страницы начинаются структурные элементы работы, к которым относятся:

- содержание;
- введение;
- глава (раздел) 1;
- глава (раздел) 2;
- глава (раздел) 3;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (Приложение А, Приложение Б)

Структурные элементы работы выделяются соответствующим заголовком, который печатается прописными буквами и размещается по центру относительно текста. Текст должен быть разделен на абзацы, каждый из которых включает самостоятельную мысль, состоящую из нескольких предложений. Величина абзацного отступа должна составлять строго 1,25 см.

В тексте следует избегать повторений, сложных и громоздких предложений. Материал рекомендуется излагать от третьего лица (автор предлагает) или от первого лица множественного числа (по нашему мнению). В работе можно применять общепринятые условные сокращения. Цитаты, статистические данные и другие материалы, приведенные из литературных источников, должны сопровождаться ссылками.

Цифровой материал представляется в виде таблиц, диаграмм, графиков и т.д. Они помещаются по ходу изложения текста. Таблицы, схемы и другие графические материалы должны иметь свою нумерацию и краткие заголовки. Все рисунки должны иметь , которая размещается в центре под рисунком. Все графики, диаграммы и пр. называются рисунком.

На все рисунки, таблицы, приложения в тексте обязательно должна даваться ссылка (сначала идет ссылка, а затем – рисунок или таблица).

Все таблицы нумеруются и подписываются сверху над верхней ограничительной чертой.

Все рисунки нумеруются и подписываются под самим рисунком. Подпись центруется относительно рисунка.

Объем курсовой работы должен составлять 20 – 35 страниц.

Титульный лист должен быть оформлен в соответствии с образцом, представленным в Приложении Б.

После титульного листа приводится план работы под заголовком «Содержание».

Все страницы курсовой работы нумеруются сквозной нумерацией, которая располагается внизу страницы в центре относительно текста. При указании нумерации не используются кавычки, дефисы и прочие.

В конце курсовой работы должна быть студента и .

В начало работы или ее конец вкладывается чистый лист для замечаний преподавателя при рецензировании работы. Курсовая работа должна быть подшита в легкую папку или скреплена методом, исключающим потерю листов.

## **Рецензирование и защита курсовой работы**

Подготовленную курсовую работу студент представляет на кафедру коммерции, маркетинга и рекламы для рецензирования не позднее установленного графиком срока. Работы, представленные на кафедру с нарушением предусмотренных графиком сроков без уважительных причин, рецензированию не подлежат.

При рецензировании и оценке курсовой работы учитывается полнота освещения основных вопросов темы в соответствии со структурой, изложенной в данных методических

условиях; использование, кроме учебника, дополнительной литературы и практических материалов конкретного предприятия и качество их анализа; обоснование выводов и предложений по улучшению работы анализируемого предприятия; литературный стиль и грамотность изложения вопросов темы, качество и правильность оформления работы.

Преподаватель на полях курсовой работы и на чистом листе, вложенном в начало работы, указывает на допущенные ошибки, пишет рецензию на курсовую работу и на титульном листе делает пометку: «Допущена к защите» или «Возвращается на доработку».

Отрецензированную курсовую работу студент получает на кафедре. Не зачтенную курсовую работу надо переделать в соответствии с замечаниями преподавателя и представить для проверки, вложив в нее рецензию на первый вариант работы. В некоторых случаях (по согласованию с преподавателем) студент может представить дополнительные материалы к прежней работе, не переписывая всю работу.

Курсовая работа, получившая положительную рецензию, допускается к защите. Защита курсовой работы проходит в установленные кафедрой сроки комиссией в составе трех преподавателей (один из них – преподаватель, ведущий лекционный курс). На защите студент в краткой форме излагает основное содержание работы, перечень использованных материалов, выводы и предложения, дает ответы на замечания рецензента и на возникшие в процессе защиты вопросы. Для защиты курсовой работы рекомендуется подготовить презентацию в программе Microsoft Office PowerPoint2003, использовать натуральные образцы.

Одной из задач защиты работы студентами является проверка самостоятельности их выполнения. Во время защиты студент вправе пользоваться своей курсовой работой. По итогам защиты комиссия оценивает работу. Защита курсовой работы осуществляется до сдачи экзамена по дисциплине «Товароведение и экспертиза однородных групп товаров».

Студенты, получившие при защите курсовой работы неудовлетворительную оценку, должны произвести необходимую доработку для повторного рецензирования и подготовить подробный доклад к защите или выполнить новую работу.

## **Рекомендуемая литература**

### ***Основная литература***

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
4. Круглякова, Г. В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. Учебник / Г.В. Круглякова, Г.Н. Кругляков. - М.: Дашков и Ко, 2015. - 496 с.
5. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
6. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов : научно-практический журнал / учред. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Государственный университет — учебно-научно-производственный комплекс» (Госуниверситет – УНПК) ; ред. сов. В.А.

*Дополнительная:*

1. Контроль мясных полуфабрикатов и вареных колбасных изделий [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение и экспертиза товаров** в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 727 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.
2. Контроль пива [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение и экспертиза товаров** в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 851 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.
3. Контроль соленой, сушеной и копченой рыбы [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение и экспертиза товаров** в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 383 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.
4. Контроль хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "**Товароведение и экспертиза товаров** в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "**Товароведение продовольственных товаров**" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 521 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.

**Перечень информационных ресурсов «Интернет»:**

1. Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко, Л.В. Целикова, Т.Ф. Марцинкевич и др. ; ред. В.Е. Сыцко. - 2-е изд., стер. - Минск : РИПО, 2015. - 264 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 237-239. - ISBN 978-985-503-469-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463655>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Элек-трон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. Виртуальная справочная служба в режиме on-line.

**Примерный титульный лист курсовой работы (проекта)**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

структурное подразделение

**"Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева"**

Курсовая работа по дисциплине

«Товароведение продовольственных товаров»

Тема: « \_\_\_\_\_ »

Специальность 19.02.10 «Технология  
продуктов общественного питания»

Студента (ки) \_\_\_\_ курса

группа № \_\_\_\_\_

Фамилия (студента)

Научный руководитель: Фамилия

Дата защиты « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » года

Оценка « \_\_\_\_\_ »

г. Мурманск

**Образец бланка акта экспертизы**

Федеральное государственное образовательное учреждение  
 высшего профессионального образования  
 « Мурманский государственный технический университет»

**А К Т Э К С П Е Р Т И З Ы № \_\_\_\_\_**

1. Дата составления \_\_\_\_\_ 2. Место составления \_\_\_\_\_  
 3. Акт составлен экспертом \_\_\_\_\_  
 4. Наряд № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**Экспертиза проведена с участием представителей:**

Организация	Должность	Фамилия, инициалы

**5. К экспертизе предъявлено:** наименование товара

Количество (в единицах измерения) \_\_\_\_\_ Количество по документам \_\_\_\_\_

**6. Задача экспертизы:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**7. Грузополучатель:** \_\_\_\_\_

**8. Поставщик (страна, фирма):** \_\_\_\_\_

**9. Грузоотправитель:** \_\_\_\_\_

**10. Изготовитель товара:** \_\_\_\_\_

**11. Предъявлены документы:** \_\_\_\_\_

**12. Контракт/договор №** \_\_\_\_\_

**13. «Экспертизой установлено» (констатирующая часть акта) зафиксировано в приложении, которое является неотъемлемой частью акта, на \_\_\_\_\_ листах.**

**14. Заключение эксперта:** \_\_\_\_\_

Дата начала проверки \_\_\_\_\_

Дата окончания проверки \_\_\_\_\_

Эксперт \_\_\_\_\_

## Экспертиза

### 1.1. Цели и задачи экспертизы

**Цель экспертизы:**

**Задачи:**

### 1.2. Ход экспертизы.

Показатели	Характеристика Требования по ГОСТу	Фактически	Заключения о соответствии
Внешний вид			
Вкус и запах			
Консистенция			
Форма			

### 1.3. Вывод