

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**Кафедра Торгівельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання *курсової роботи* з курсу

«ТОВАРОЗНАВСТВО»

для студентів спеціальності

076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

денної та заочної форми навчання

Затверджено

Комісією з дипломного, курсового
проектування і практичної підготовки
прот. № 2 від 8.10. 2022 р.

Одеса ОНТУ 2022

Методичні вказівки до виконання курсової роботи з курсу «Товарознавство» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» денної та заочної форм навчання /Уклад. Я.Г. Верхівкер, С.А. Памбук, К.С. Гарбажій, І.А. Мартиросян, О.М. Мірошніченко, В.А. Луцькова - Одеса: ОНТУ, 2022. – 21с.

Укладачі Я.Г. Верхівкер, докт. техн. наук, професор
 С.А. Памбук, канд. техн. наук, старший викладач
 К.С. Гарбажій, канд. с.-г. наук, доцент
 І.А. Мартиросян, канд. техн. наук, старший викладач
 О.М. Мірошніченко, канд. техн. наук, доцент
 В.А. Луцькова, канд. техн. наук, старший викладач

Вступ

Мета викладання дисципліни

Система навчання у вищій школі - багатогранний процес, який складається з цілого ряду взаємопов'язаних елементів. Серед них важливе місце посідає самостійна робота студентів.

Одним із найважливіших видів самостійної роботи являється курсова робота. Відповідно до чинних навчальних планів для студентів, які навчаються за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», передбачається написання курсової роботи з дисципліни «Товарознавство».

Мета курсової роботи:

- розвинення елементів наукової творчості, необхідної для підвищення рівня підготовки фахівців в умовах науково-технічного прогресу і ринкової економіки;
- розширення і систематизація теоретичних знань студента в області товарознавства продовольчих та непродовольчих товарів;
- поглиблення практичних самостійних навиків роботи з науковою, патентною, нормативною літературою;
- правильний добір і освоєння методів досліджень при рішенні задач курсової роботи, а також аналіз одержаних дослідних даних і обробка їх математико-статистичними методами з використанням комп'ютерної техніки.

Головні задачі курсової роботи:

- проаналізувати сучасний стан питання, що досліджується, в нашій державі і за її межами;
- продемонструвати вміння самостійного аналізу асортименту окремих товарних груп, знання сутності процесів формування споживних властивостей окремих товарів, оцінку їх якості;
- передбачити дослідження властивостей товарів (хімічного складу, фізичних, фізико-хімічних, структурно-механічних, органолептичних і інших показників якості) на виробництві і в торгівлі у відповідності з нормативною документацією.

1 КЕРІВНИЦТВО КУРСОВИМИ РОБОТАМИ

Для керівництва курсовими роботами кафедра товарознавства та митної справи назначає керівників - викладачів кафедри.

Обов'язки наукового керівника:

- розробити завдання на курсову роботу;
- надання консультацій в розробці точного змісту курсової роботи, у підборі літератури і нормативної документації, у виконанні експериментальної частини, в оформленні отриманих даних;
- перевірка окремих розділів і в цілому курсової роботи;
- контроль відповідності змісту роботи обраній темі, науковій і практичній самостійності виконання студентом лабораторних досліджень, обґрунтованості висновків і пропозицій;
- контроль виконання студентом курсової роботи відповідно до календарного плану, затвердженого кафедрою.

Після виконання окремих розділів курсових робіт студент подає їх керівнику на перевірку. Перевірені розділи студент доопрацьовує чи перероблює у відповідності до вказаних зауважень, а після закінчення узгодження з керівником оформлює згідно вимогам, що пред'явлені до роботи.

Курсові роботи виконуються студентами в лабораторіях кафедри товарознавства та митної справи і на інших кафедрах університету, в читальних залах університету, бібліотеках міста.

При необхідності виконання деяких розділів за межами університету (на підприємствах промисловості, торгівлі, в науково-дослідних та експертних установах і ін.) студент зобов'язаний одержати дозвіл керівника роботи і завідуючого кафедрою.

2 НАПРЯМКИ І ТЕМИ КУРСОВИХ РОБІТ

Студенти денної форми навчання під час вивчення курсу «Дослідна робота» обирають тематику дослідної роботи, яка стає темою курсової роботи.

До виконання курсових робіт студент повинен себе готувати у процесі проходження навчального курсу, в лабораторіях кафедри товарознавства та митної справи, привчаючи себе до самостійної роботи, науковому експерименту, висновкам і узагальненням. Активна участь у роботі студентського наукового товариства, наукових гуртках кафедри починаючи з першого курсу, допоможе студенту у виборі теми, оволодінні методом наукового дослідження.

Тема курсової роботи повинна відповідати профілю майбутнього фаху студента, враховувати можливості виконання її практичної і експериментальної частини. Рекомендується, щоб вона відповідала напрямку майбутньої дипломної роботи. Отримані при виконанні курсової роботи теоретичні і експериментальні матеріали можуть бути основою подальшого огляду літератури і експериментальної частини наступних курсових робіт і дипломної роботи.

Студент може запропонувати свою тему курсової роботи, обґрунтовуючи її актуальність, або вибрати з числа вказаних в приведеній нижче тематиці курсових робіт з товарознавства продовольчих та непродовольчих товарів. Остаточне формулювання теми курсової роботи здійснює керівник. Не дозволяється обирання двох однакових тем (у даний період часу або на даному курсі).

Тематика курсових робіт повинна бути актуальною, відповідати сучасному стану і перспективам розвитку науки і техніки. Курсова робота повинна передбачати аналіз асортименту окремих товарних груп, вивчення змін його структури в залежності від засобу обробки і гатунку товару, дослідження його якості і споживних властивостей. Орієнтовна тематика курсових робіт наведена в Додатку А.

3 СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсові роботи є самостійними науковими роботами студентів, виконані на основі глибокого вивчення питань теми та їх творчої розробки.

Курсові роботи виконуються в установлені навчальним графіком строки під керівництвом наукового керівника.

До структури і змісту курсових робіт ставляться вимоги як до наукової праці (ДСТУ 3008-95. Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення. Держстандарт України, 1995р.).

3.1 Структура курсової роботи

Курсова робота складається з декількох структурних елементів:

- титульний аркуш (додаток Б)
- лист завдання
- перелік умовних скорочень (за необхідністю)
- зміст
- вступ
- основна частина
- висновки та рекомендації
- список використаних джерел
- додатки

3.2 Вимоги до оформлення змісту курсової роботи

Зміст розташовують безпосередньо після титульного аркуша та листа завдання починаючи з нової сторінки.

До змісту включають:

- вступ;
- аналітичний огляд літератури (з послідовно переліченими назвами усіх підрозділів, пунктів і підпунктів);
- мета та задачі досліджень;

- експериментальна частина (з послідовно переліченими назвами усіх підрозділів, пунктів і підпунктів)
- висновки та рекомендації;
- список використаних джерел;
- назви додатків;

Орієнтований зміст курсових робіт наведений у додатку В.

Ключові слова - це найбільш поширені (які багаторазово зустрічаються в курсовій роботі) слова, що відображають зміст і сутність роботи.

Якщо в роботі вжита специфічна термінологія, а також використано маловідомі скорочення, нові символи, позначення і таке інше, то їх перелік може бути поданий в курсовій роботі у вигляді окремого списку, який розміщують перед вступом.

Перелік треба друкувати двома колонками, в яких зліва за абеткою наводять, наприклад, скорочення, справа - їх детальну розшифровку.

Якщо в курсовій роботі спеціальні терміни, скорочення, символи, позначення і таке інше повторюються менше трьох разів, перелік не складають, а їх розшифровку наводять в тексті при першому згадуванні.

Приклад оформлення сторінки з ключовими словами, умовними скороченнями наведений в розділі 5 даних методичних вказівок.

4. ВИМОГИ ДО ВИЗНАЧАЛЬНИХ СТРУКТУРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

4.1 Вступ

Коротко розкривається сутність і сучасний стан проблеми, перспективи її подальшого розвитку, обґрунтовується актуальність (доцільність) виконання теми, надається стисла характеристика майбутньому об'єкту дослідження.

У вступі обов'язково повинні міститися такі елементи як

- актуальність теми,
- мета досліджень,
- завдання,
- об'єкт та предмет досліджень.

Обсяг вступу до 2-х аркушів тексту. Вступ розташовують на окремій сторінці.

4.2 Основні частини курсової роботи

Суть основної частина курсової роботи викладають, поділяючи матеріал на розділи. Розділи можуть поділятися на підрозділи, пункти, підпункти. Кожний пункт і підпункт повинен містити закінчену інформацію.

Аналітичний огляд літератури – аналіз наукової літератури з обраної теми. Структура огляду літератури визначається темою роботи і включає 3-4 питання (підрозділів) характеристики поживних якостей продукту; факторів,

які формують ці якості (якість сировини, процеси виробництва, зберігання, товаропросування та ін.). На основі аналізу наведених даних обґрунтовується необхідність власних досліджень. Аналітичний огляд літератури необхідно ілюструвати схемами або графіками, або діаграмами, або фотографіями.

Використані літературні джерела повинні бути занесені до списку літератури, що дозволяє оцінити науковий рівень курсової роботи, правильність вибору шляхів та засобів висвітлення поставленої мети.

Працюючи над оглядом літератури з теми курсової роботи, студент вивчає:

- спеціальну літературу: законодавчі державні матеріали, монографії, статті у періодичних виданнях (журналах відповідних галузей промисловості; реферативних збірниках; збірниках наукових праць, вищих навчальних закладів та науково-дослідних інститутів; газетах);
- науково-виробничу літературу закордонних авторів у перекладі, з експрес-інформації відповідних галузей промисловості;
- патентну літературу, реферативний журнал;
- інструкції і документи нормативного характеру, відомчі джерела, накази, циркулярні листи відповідних міністерств України;
- стандарти, технічні умови, технологічні інструкції на вітчизняні та закордонні товари;
- довідкову літературу.

Аналізуючи дані літератури, необхідно намагатись висловлювати своє ставлення до проблеми.

Обсяг розділу має складати 15-20 сторінок.

Експериментальна частина. Цей розділ складається з кількох підрозділів. Кожний підрозділ може мати пункти (підпункти).

Орієнтовний перелік підрозділів експериментальної частини представлений в розділі 5 даних методичних вказівок.

В підрозділі "Об'єкт та методи досліджень" надається перелік об'єктів, які досліджуються в курсовій роботі, описуються методи дослідження якості. Загальновідомі методики не описуються, а тільки роблять посилання на джерела, в яких вони надруковані. Джерела обов'язково наводять у списку використаних джерел. Нові методики досліджень описуються більш детально. Особливо детально описують методики, розроблені самим автором.

У другому підрозділі узагальнюються результати самостійно виконаних експериментальних досліджень з визначенням властивостей і якості продуктів, змін їх залежно від умов і термінів зберігання, вивченням хімічного складу та його змін тощо. Не слід обмежуватись лише констатацією тих чи інших результатів аналізу, необхідно прокоментувати отримані результати, порівняти їх з показниками стандартів, літературними даними; а також простежити, встановити і пояснити закономірності змін, які відбуваються при зберіганні залежно від якості сировини, технологічних процесів виробництва, умов і термінів зберігання тощо.

Експериментальні дані необхідно ілюструвати схемами, графіками, таблицями, фотографіями та інше. Для обробки результатів, що отримані в процесі експерименту, автор повинен користуватися методами статистико-математичного аналізу експериментальних даних у товарознавстві, використовуючи для цього комп'ютери та обчислювальний центр університету. В курсовій роботі треба використовувати одиниці системи СІ.

Відповідність за достовірність усіх даних, наведених у курсовій роботі, несе її автор.

Орієнтований обсяг –25-30 сторінок.

Висновки та рекомендації

Висновки є логічним продовженням аналізу теоретичного і експериментального матеріалу попередніх розділів. Вони повинні бути конкретними, короткими, у вигляді пунктів і викладені обов'язково на основі поставлених задач та результатів, отриманих при виконанні курсової роботи. На підставі отриманих висновків у роботі слід викласти **рекомендації** щодо ефективного використання результатів дослідження, які повинні мати реальність впровадження і обґрунтованість. Обсяг висновків - до 2-х сторінок. Висновки і пропозиції є завершальною частиною роботи і у значній мірі визначають якість курсової роботи.

Список використаних джерел

До списку літературних джерел включають усі використані джерела (15-20 найменувань).

Перелік джерел, на які є посилання в курсовій роботі наводять у кінці тексту роботи, починаючи з нової сторінки. У відповідних місцях тексту мають бути посилання. Список використаних джерел слід розміщувати одним із таких способів: у порядку посилань у тексті, у алфавітному порядку прізвищ перших авторів, у хронологічному порядку.

Список використаних джерел складають відповідно до чинних стандартів з бібліотечної та видавничої справи (ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання).

Додатки

За необхідності до додатків може бути включений допоміжний матеріал, необхідний для повноти сприйняття роботи:

- додаткові ілюстрації або таблиці;
- матеріали, які через великий обсяг не можуть бути внесені до основної частини;
- протоколи та акти дегустації, випробувань, впровадження;
- інструкції і методики, опис комп'ютерних програм тощо

Додатки повинні бути тісно пов'язані з основною частиною курсової роботи та доповнювати її. На додатки робляться посилання в основному тексті.

5 МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Студенти виконують курсову роботу згідно календарного плану, затвердженого кафедрою та змістом роботи затвердженим науковим керівником.

Нижче наведено зразки планів курсових робіт з визначених тем та розкрито вимоги до написання кожного з пунктів плану.

Тема. Формування споживних властивостей та товарознавча оцінка ковбасних виробів

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1 ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА АСОРТИМЕНТ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

1.1 Формування споживних властивостей ковбасних виробів

1.2 Сучасний асортимент ковбас та шляхи його розвитку

1.3 Методи контролю якості та вимоги до якості ковбасних виробів

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2 ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

2.1 Об'єкти та методи дослідження

2.2 Характеристика (структура, огляд) асортименту ковбасних виробів, що реалізуються в торговельній мережі

2.3 Оцінка відповідності стану пакування та повноти маркування споживчої упаковки ковбасних виробів

2.4 Оцінка якості ковбасних виробів за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Висновки до розділу 2

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Вступ присвячується висвітленню актуальності теми.

В питанні 1.1 першого розділу курсової роботи необхідно чітко сформулювати поняття споживних властивостей харчової продукції; навести приклади споживних властивостей для продукції, що досліджується; визначити та охарактеризувати всі чинники, що впливають на формування споживних властивостей ковбасних виробів, особливості технологій виробництва ковбасних виробів, висвітлити взаємозв'язок між якісними характеристиками сировини та готової продукції.

Питання 1.2 передбачає надання короткої класифікації ковбасних виробів, ознак, за якими формується асортимент, визначення особливостей формування асортименту, факторів попиту на ковбасні вироби та характеристику шляхів розширення та удосконалення асортименту.

В питанні 1.3 необхідно висвітлити основні вимоги до якості продукту, що досліджується згідно з чинною нормативною документацією (вимоги до пакування, маркування, органолептичних та основних фізико-хімічних показників якості). Бажано навести відмінності щодо вимог до якості, які регламентуються різними нормативними документами, наприклад проаналізувати вимоги до якості, що регламентуються ДСТУ на досліджувану продукцію та вимоги міждержавних, або міжнародних нормативних документів, або законодавчих актів. Також в даному підрозділі слід навести огляд сучасних методів дослідження продукції, які дозволять об'єктивно судити про якість товару.

В кінці першого розділу оформлюють висновки до нього, в яких наводять стислі підсумки з кожного підрозділу даного розділу.

У підрозділі 2.1 другого розділу студент наводить в табличному вигляді перелік об'єктів (товарів), обраних для дослідження, дає їх порівняльну коротку характеристику (склад, вид ковбасних виробів, дата виробництва, підприємство - виробник та ін.), обґрунтовує свій вибір об'єктів. Також в даному підрозділі студент перелічує показники якості, за яким планується досліджувати об'єкти, та методики, за якими вони визначаються. Методи дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників оформлюються у вигляді таблиці. Також додатково вказують за якими нормативними документами досліджували відповідність пакування і маркування дослідних зразків, надають коротку характеристику профільного методу, описують умови проведення дегустації, якщо вони мають особливості. Якщо при дослідженні якості продукції використовували нестандартні методики, їх також слід навести в даному підрозділі.

В питанні 2.2 описується асортимент ковбасних виробів на мінімум трьох торговельних підприємствах, аналізується його структура та, за можливості, динаміка, відповідність попиту споживачів. Огляд асортименту можливо проводити за такими ознаками, як найменування продукції, торгова марка, вміст жиру, вид начинки, вид оболонки, вид упаковки, вид фасування, нарізання та ін. в залежності від виду досліджуваного продукту. В кінці підрозділу наводиться коротка порівняльна характеристика асортименту товару в досліджуваних торговельних підприємствах.

В питанні 2.3 наводять результати дослідження відповідності стану пакування окремо по кожному дослідному зразку, відмічаючи цілісність упаковки, відсутність дефектів, ергономічність форм та ін. Також в даному підрозділі наводять результати дослідження повноти маркування, порівнюючи з вимогами нормативної документації щодо маркування харчових продуктів (Технічних регламент щодо маркування, ДСТУ на досліджуваний продукт, законодавчі акти за наявності таких). Після дослідження маркування

формулюють висновок щодо відповідності і повноти маркування, естетичності оформлення етикетки, зручності зчитування і т.ін. Також у висновку можна навести порівняльний аналіз відмінностей складу продукції, що зазначений на маркуванні, для можливості в подальшому порівняти його з результатами органолептичних досліджень.

В підрозділі 2.4 наводяться результати та аналіз оцінки якості ковбасних виробів за органолептичними і фізико-хімічними показниками, детально описують отримані результати, порівнюють їх з вимогами нормативної документації, даними вказаними на маркуванні. проводять аналогію між результатами органолептичної оцінки та фізико-хімічними показниками якості. Роблять висновки про відповідність кожного зразку вимогам нормативної документації.

В кінці другого розділу оформлюють висновки до нього, в яких наводять стислі підсумки з кожного підрозділу даного розділу.

У кінці роботи подаються висновки та пропозиції на підставі проведених досліджень, оформлюється список використаних джерел та додатки.

Тема. Дослідження якості кави розчинної, що реалізується в роздрібній торговельній мережі

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1 ФАКТОРИ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ КАВИ

1.1 Фактори, що формують якість кави та кавапродуктів

1.2 Класифікація кави та кавапродуктів

1.3 Проблеми фальсифікації кави та кавапродуктів

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2 ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КАВИ РОЗЧИННОЇ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В РОЗДРІБНІЙ ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ

2.1 Об'єкти та методи дослідження

2.2 Структура асортименту кави та кавапродуктів, що реалізується в роздрібній торговельній мережі

2.3 Дослідження якості споживчого пакування та відповідності маркування кави розчинної

2.4 Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості кави розчинної

Висновки до розділу 2

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

У вступі студент вказує актуальність вибраної до написання теми курсової роботи, розкриває основні підходи до висвітлення питань.

У питанні 1.1 розглядається сировинна база та технологія виробництва кави та кавапродуктів, визначається їх вплив на формування якісних характе-

ристик готової продукції. У питанні 1.2 висвітлюються принципи та чинники, що лежать в основі класифікації кави, та характеризуються основні групи та види кави та кавопродуктів. У питанні 1.3 необхідно висвітлити проблеми якісної та кількісної фальсифікації кави та розглянути методи її визначення. Питання 2.1 повинно містити описову характеристику обраних для дослідження зразків кави та кавопродуктів (визначення виду та найменування, виробника, виду упакування та ін.), показників якості та методів дослідження цих показників, повинні містити посилання на стандарти з методів визначення якості. У питанні 2.2 необхідно розкрити принципи формування асортименту на конкретному торговельному підприємстві, навести асортиментний перелік кави та кавопродуктів, проаналізувати його наповнення та динаміку. Питання курсової роботи 2.3 присвячене дослідженню якісних характеристик обраного для дослідження товару, і повинно містити нормативні вимоги до показників якості кави, результати дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників, їх обробку та аналіз. Питання 2.4 повинно містити характеристику змін, що відбуваються в каві та кавопродуктах під час товаропросування та зберігання, зазначення оптимальних умов і термінів зберігання та характеристику дефектів, що виникають при недотриманні правил зберігання. За результатами проведення оцінки якості обраних зразків кави та кавопродуктів необхідно зробити висновки та сформулювати рекомендації щодо поліпшення якості, розширення асортименту, вдосконалення нормативної документації та ін. Перелік використаної літератури оформляється згідно розділу 6.7.

Тема: Дослідження повноти маркування та якості печива цукрового

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1 КЛАСИФІКАЦІЯ ПЕЧИВА ТА ОГЛЯД ФАКТОРІВ, ЩО ФОРМУЮТЬ ЯКІСТЬ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

1.1 Класифікація та асортимент печива

1.2 Огляд факторів, що формують якість борошняних кондитерських виробів на прикладі печива цукрового

1.3 Вимоги до якості та огляд дефектів печива

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2 ДОСЛІДЖЕННЯ ПОВНОТИ МАРКВАННЯ ТА ЯКОСТІ ПЕЧИВА ЦУКРОВОГО

2.1 Об'єкти та методи дослідження

2.2 Огляд асортименту печива цукрового, що реалізується в роздрібній торговельній мережі

2.3 Дослідження стану пакування та відповідності маркування печива цукрового вимогам нормативних документів та законодавчих актів

2.4 Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників якості печива цукрового

Висновки до розділу 2

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДОДАТКИ

**Тема: Порівняльна оцінка якості морозива, виготовленого за різними
нормативними документами**

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1 ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА СТРУКТУРА АСОРТИМЕНТУ МОРОЗИВА

1.1 Огляд факторів, що формують споживні властивості морозива

1.2 Класифікація та сучасний асортимент морозива

1.3 Порівняння вимог до якості морозива, виготовленого за різними нормативними документами

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2 ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ МОРОЗИВА, ВИГОТОВЛЕНОГО ЗА РІЗНИМИ НОРМАТИВНИМИ ДОКУМЕНТАМИ

2.1 Об'єкти та методи дослідження

2.2 Огляд асортименту морозива, що реалізується в торговельній мережі

2.3 Порівняльна оцінка стану пакування та повноти маркування споживчої упаковки морозива, виготовленого за різними нормативними документами

2.4 Порівняльна оцінка якості морозива, виготовленого за різними нормативними документами, за органолептичними та фізико-хімічними показниками

Висновки до розділу 2

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ДОДАТКИ

6 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ РОБОТИ

6.1 Загальні вимоги

Курсова робота має бути виконана рукописним або комп'ютерним способом. Робота оформляється на аркушах формату А4 (210 x 297 мм) через 1,5 інтервали із розрахунку не більше 40 рядків на сторінці (з висотою знаків не менше 1,8 мм). Розміри поля: верхнє 20 мм, нижнє та ліве 25 мм, праве - 15 мм., 14 шрифтом Times New Roman, відступ тексту 1,25 см.

Обсяг основного тексту орієнтовно має складати 45-55 сторінок машинописного тексту, з них більш за 60% мають припадати на експериментальну частину.

Окремі слова та формули, які вписуються до надрукованого тексту, мають бути чорного кольору та мати близьку до основного тексту густину, власні імена наводяться мовою оригіналу (при першому згадуванні - обов'язково).

Вписувати в текст роботи окремі іншомовні слова, формули, умовні знаки можна чорнилом, тушшю, пастою тільки чорного кольору, при цьому щільність

вписаного тексту повинна бути наближеною до щільності основного тексту.

Друкарські помилки, описки і графічні неточності, які виявилися в процесі написання роботи можна виправляти підчищенням або зафарбуванням білою фарбою і нанесенням на тому ж місці або між рядками виправленого тексту (фрагменту малюнка) машинописним способом або від руки. Допускається наявність не більше двох виправлень на одній сторінці.

Роздруковані на ЕОМ програмні документи повинні відповідати формату А4 (мають бути розрізаними), їх включають до загальної нумерації сторінок роботи і розміщують, як правило, в додатках.

Текст основної частини роботи поділяють на розділи, підрозділи, пункти та підпункти.

Заголовки структурних частин роботи "ЗМІСТ", "ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ", "ВСТУП", "РОЗДІЛ", "ВИСНОВКИ", "СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ", "ДОДАТКИ" друкують великими літерами, жирним шрифтом, по центру. Заголовки підрозділів (1.1, 2.3 та ін.) друкують маленькими літерами (окрім першої великої), жирним шрифтом, з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Заголовки пунктів (1.1.2, 2.1.4) друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу в рядці в підбір до тексту.

Відстань між заголовком (за винятком заголовка пункту) та текстом повинна дорівнювати 1,5 інтервали.

Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки.

До загального обсягу роботи входять додатки, список використаних джерел, таблиці та рисунки, які повністю займають площу сторінки.

6.2 Нумерація

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, малюнків, і таблиць, формул подають арабськими цифрами без знаку №.

Першою сторінкою роботи є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок роботи. На титульному аркуші номер сторінки не ставлять, на наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Такі структурні частини роботи, як зміст, перелік умовних позначень, вступ, висновки, список використаних джерел не мають порядкового номера, тобто не можна друкувати: "1.ВСТУП" або "Розділ 6. ВИСНОВКИ".

Номер розділу ставлять після слова "РОЗДІЛ", після номера крапку не ставлять, потім з нового рядка друкують заголовок розділу. Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. В кінці номера підрозділу не повинна стояти крапка, наприклад "2.3" (третій підрозділ другого розділу). Потім у тому ж рядку йде заголовок підрозділу.

Пункти нумеруються у межах кожного підрозділу. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу, підрозділу, пункту, між якими ставлять

крапку. В кінці номера не повинна стояти крапка, наприклад: "1.3.2" (другий пункт третього підрозділу першого розділу). Потім у тому ж рядку йде заголовок пункту.

Підпункти нумерують у межах кожного пункту за такими ж правилами, як пункти.

Ілюстрації (фотографії, креслення, схеми, графіки) і таблиці необхідно подавати в роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Рисунки і таблиці, які розміщені на окремих сторінках роботи, включають до загальної нумерації сторінок. Таблицю, рисунок або креслення, розміри якого більше формату А4, враховують як одну сторінку і розміщують у відповідних місцях після згадування в тексті і або у додатках.

Рисунок позначають словом "Рис." і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком рисунків, поданих у додатках. Номер рисунку повинен складатися з номера розділу і порядкового номера рисунку, між якими ставиться крапка. Наприклад: Рис. 1.2 (другий рисунок першого розділу). Номер рисунку, її назва і пояснювальні підписи розміщують послідовно під рисунком. Якщо в роботі подано один рисунок, то його нумерують за загальними правилами.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) в межах розділу. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: "Таблиця 1.2. -" (друга таблиця першого розділу).

Формули в роботі (якщо їх більше одної) нумерують у межах розділу. Номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули в розділі, між якими ставлять крапку. Номери формул пишуть біля правого берега аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: (3.1) (перша формула третього розділу).

6.3 Рисунки

Кожен рисунок має відповідати тексту, а текст - рисунку. Назви рисунків розміщують після їхніх номерів. При необхідності рисунки доповнюють пояснювальними даними. В тексті повинне бути посилання на рисунок.

Приклад оформлення рисунку: Для порівняння якості дослідних зразків між собою застосовують загальну профілограму (рис. 2.4).

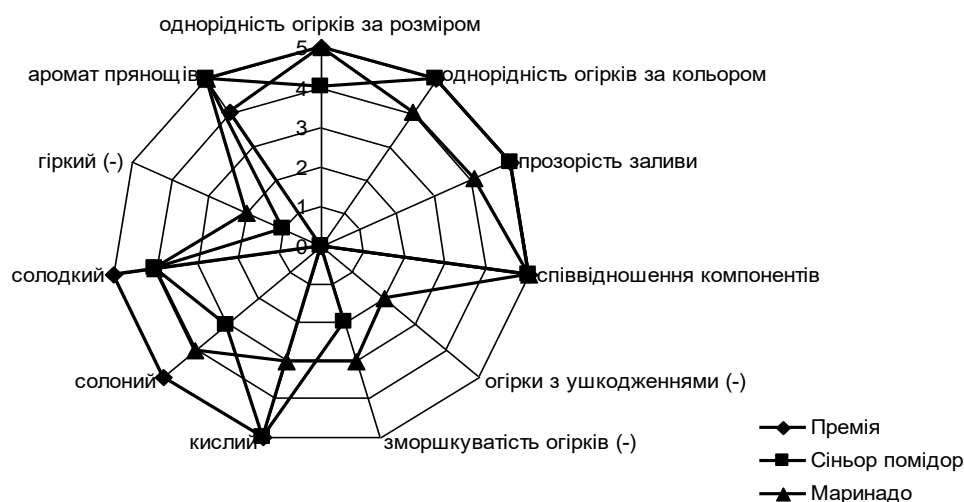


Рисунок 2.4 – Загальна профілограма консервів «Огірки мариновані»

6.4 Таблиці

Цифровий матеріал, як правило, повинен оформлятися у вигляді таблиць. Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Назва і слово «Таблиця» починають з великої літери. Назву не підкреслюють.

Таблицю розміщують після першого згадування про неї в тексті таким чином, щоб її можна було читати без повороту переплетеного блоку роботи або з поворотом за годинниковою стрілкою. Таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на інший аркуш.

Якщо текст, який повторюється в графі таблиці, складається з одного слова, його можна замінити лапками. Якщо з двох або більше слів, то при першому повторенні його замінюють словами "Те ж саме", а далі лапками. Ставити лапки замість цифр, знаків, математичних і хімічних символів, які повторюються, не слід. Якщо цифрові або інші дані в якому-небудь рядку таблиці не подають, то в ньому ставлять прочерк.

Приклад оформлення таблиці:

Показники, методи дослідження та нормативні документи вказані в табл.2.2.

Таблиця 2.2 – Нормативні документи та методи дослідження

Показники якості	Нормативний документ
1. Відбір проб	ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
2. Визначення органолептичних показників якості	ГОСТ 8756.1-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, соотношения составных частей и массы нетто.

Якщо таблиця переноситься на другий аркуш:

Продовження табл. 2.2

Показники якості	Нормативний документ
3.Визначення масової частки хлоридів	ДСТУ ISO 3634:2004 Продукти переробки овочів та фруктів. Визначення вмісту хлоридів (контрольний метод) (ISO 3634:1979, IDT).

6.5 Формули

При використанні формул необхідно дотримуватися певних техніко-орфографічних правил.

Формули розміщують на окремих рядках. Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів треба подавати безпосередньо під формулою в тій послідовності, в якій вони подані у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта треба подавати з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова "де" без двокрапки.

Рівняння і формули треба виділяти з тексту вільними рядками. Вище і нижче кожної формули потрібно залишити не менше одного вільного рядка. Якщо рівняння не вміщується в один рядок, його слід перенести після знака рівності (=) або після знаків плюс (+), мінус (-), множення (x) і ділення (:).

Порядкові номери формул позначають арабськими цифрами в круглих дужках біля правого берега сторінки без крапок від формули до її номера.

Приклад оформлення формули (перша формула другого розділу):

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m} * 100 \quad (2.1)$$

6.6 Загальні правила цитування та посилання на використані джерела

При написанні роботи автор повинен давати посилання на джерела, матеріали або окремі результати з яких наводяться в роботі.

Посилання в тексті роботи на джерела слід зазначати порядковим номером за переліком посилань, виділеним двома квадратними дужками.

Приклад:

Загалом, експерти плодоовочевої галузі України відзначають, що сировинної і продуктової допомоги нам чекати нізвідки, тому як низький врожай в 2019 році був і в Європі, і в далекій Азії [4].

6.7 Оформлення списку використаних джерел

Список використаних джерел - елемент бібліографічного апарату, котрий містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується після висновків.

Бібліографічний опис складають безпосередньо за друкованим твором

або виписують з каталогів і бібліографічних показників повністю без пропусків будь-яких елементів, скорочення назв і т. ін. Завдяки цьому можна уникнути повторних перевірок, вставок пропущених відомостей.

Джерела можна розміщувати одним із таких способів: у порядку посилань у тексті (найбільш зручний для користування і рекомендований при написанні роботи), в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків, у хронологічному порядку.

Відомості про джерела, включені до списку, необхідно давати відповідно до вимог державного стандарту з обов'язковим наведенням назв праць.

Приклади оформлення бібліографічного опису у списку джерел наведені в додатку Д.

6.8 Додатки

Додатки оформлюють як продовження роботи на наступних її сторінках, розмішую їх у порядку появи посилань у тексті роботи.

Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово "Додаток " і велика літера, що позначає додаток.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, додаток А, додаток Б і т. д. Один додаток позначається як додаток А.

Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад, А. 2 - другий розділ додатка А; В.3.1 - перший підрозділ третього розділу додатка В.

Ілюстрації, таблиці і формули, які розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д.1.2 - другий рисунок першого розділу додатка Д; формула (А. 1) - перша формула додатка А.

7 ПІДГОТОВКА КУРСОВОЇ РОБОТИ ДО ЗАХИСТУ ТА ЇЇ ЗАХИСТ

Виконана курсова робота у встановлений термін, передбачений календарним графіком виконання курсових робіт, подається на кафедру товарознавства та експертизи товарів. Не допускається порушення графіка здачі курсової роботи на кафедру.

Захист курсової роботи відбувається за графіком захисту робіт затвердженим кафедрою. Захист курсової роботи за межами графіку без поважних причин знижує загальну оцінку курсової роботи.

Захист курсових робіт відбувається усно, в призначені строки, перед комісією в складі трьох викладачів (один із яких - керівник роботи, а два інші - провідні викладачі кафедри товарознавства та митної справи). За підсумками захисту (доклад і відповіді на питання по темі роботи) комісія оцінює роботу. Позитивна оцінка заноситься в залікову відомість і залікову книжку студента.

Захист курсової роботи приймається до здачі першого екзамену сесії.

Виконані на високому науковому рівні курсові роботи можуть бути винесені для обговорення на студентській науковій конференції. Оцінка, яка надається на конференції, враховується як захист роботи.

Орієнтовна тематика курсових робіт для студентів спеціальності 076
«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

1. Формування споживних властивостей* товарів.
2. Оцінка асортименту та якості...* товарів.
3. Управління асортиментом та якістю ...* товарів.
4. Порівняльна характеристика асортименту та якості...* товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва.
5. Товарознавча оцінка...*товарів вітчизняних товаровиробників.
6. Товарознавча оцінка якості нових...*товарів.
7. Дослідження споживних властивостей...*товарів.
8. Вивчення якості і споживних властивостей ...* товарів.
9. Вивчення особливостей якості, складу і збереженості ...* товарів.
10. Ринок...* товарів, які виробляють підприємства даного міста, регіону та виявлення їх споживних переваг.
11. Вплив умов і термінів зберігання на харчову і біологічну цінність...*товарів.
12. Дослідження асортименту і харчової цінності нових видів...* товарів, що виробляються на Україні.
13. Дослідження асортименту і харчової цінності ...* товарів, що надходить в торговельну мережу міста.
14. Якість та стійкість до зберігання нових видів...* товарів.
15. Тенденції розвитку асортименту окремих товарних груп і України та за її межами.
16. Технологія товаропросування...* товарів та її вплив на якість.
17. Шляхи удосконалення технології виробництва і товаропросування окремих...* товарів
18. Вплив стандартизації на якість і споживні властивості...* товарів.
19. Контроль якості продукції та його значення в загальній системі управління якістю.
20. Якість та конкурентоспроможність...* товарів, що реалізується на ринку України.
21. Фактори, що формують споживні властивості...* товарів.
22. Прогнозування та керування якістю...* товарів при зберіганні.
23. Товарознавчі складові розробки тари і упакування для...* товарів.

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Торгівельного підприємництва,
товарознавства та управління бізнесом

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Товарознавство»

на тему: «_____»

Студента (ки) _____ курсу, групи _____
спеціальності 076 «Підприємництво,
торгівля та біржова діяльність»
_____ Іванова Олексія Сергійовича _____
(прізвище та ініціали студента)

Керівник _____ к.т.н., доцент Шевченко _____
_____ Олег Олексійович _____
(науковий ступінь, посада, прізвище та ініціали)

Національна шкала _____
Кількість балів: _____

Члени комісії:

_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)

Одеса, 20__ р.

ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ СЛІВ

Харчова цінність, споживні властивість, асортимент, якість, товарознавча оцінка, експертиза, сертифікат, експерт, товарна експертиза, товар та інші

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

БАД - біологічно-активні добавки;
ТМ – торгова марка;
ТОВ – товариство з обмеженою відповідальністю;
ХЦ – харчова цінність
ЗЕД - зовнішньоекономічна діяльність;
ТП - товарна експертиза;
ТНС - товари народного споживання;
ТПП – товари промислового призначення.

УВАГА! Вищезазначені переліки ключових слів та умовних скорочень являються тільки загальним прикладом написання цих позицій в курсових роботах.

Кожна конкретна тема курсової роботи має свій перелік ключових слів або умовних скорочень.

Додаток Д

Приклади оформлення бібліографічного опису у списку джерел, який наводиться у наукових роботах.

Джерело	Приклад оформлення
Монографії, підручники навчальні посібники	Дубініна А.А. Митна справа: Підручник [Текст] /Дубініна А.А., Сорока С.В., Зельніченко О.І. - К.:Центр учбової літератури, 2010.-320 с. Капрельянц, Л.В. Функціональні продукти [Текст] /Л.В. Капрельянц, К.Г. Юргачова. – О.: Друк, 2003. – 312 с.
Стандарти	Консерви. Соки та сокові продукти. Ч. І. Терміни та визначення понять. Ч. ІІ. Номенклатура та вимоги [Текст]: ДСТУ 4283.1:2007, ДСТУ 4283.2:2007. – Чинний 2007-08-01. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – 24 с.
Статті з наукових збірників	Беличенко, А.М. Современные технологии и тенденции в развитии безалкогольной индустрии напитков в России [Текст] / А.М. Беличенко // Вопросы питания. – 1999. - № 2. - С. 24 - 26.
Статті з журналів	Рудавська, Г.Б., Анненкова, Н.Б. Класифікація продуктів екструзійної технології та можливості розширення їх асортименту [Текст] / Г.Б. Рудавська, Н.Б. Анненкова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Зб. наукових праць ХДУХТ.-2006.- С. 264-271.
Дисертації	Сердюк, Л.В. Наукове обґрунтування формування якості комбінованих зернових продуктів підвищеної харчової цінності [Текст]: дис. д-ра техн. наук: 05.18.15. / Сердюк Людмила Василівна. - ХДАТОХ, Харків, 2001.-530 с.
Автореферати дисертацій	Ковбаса, В.М. Наукове обґрунтування високотемпературної екструзії природних біополімерів та розроблення раціональних технологій харчоконцентратів і хлібопродуктів поліпшеної якості [Текст]: автореф. дис. д-ра техн. наук: 05.18.15. / Ковбаса Віктор Миколайович. – Київ, 1998.-41 с.
Патенти	Пат. 5460842 США, МКИ ⁶ А 23 L 1/38. Способ изменения содержания жира в мясе Mordan Arthur 1 [Текст] / (США);- № 385791; Заявл. 09.02.95; Опубл. 24.10.95.; НКИ 426/281.-7 с.
Електронний ресурс	Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті : (підсумки 10-ї Міжнар. конф. „Крим-2003") [Електронний ресурс] / Л. Й. Костенко, А. О. Чекмарьов, А. Г. Бровкін, І. А. Павлуша // Бібліотечний вісник. — 2003. — № 4. — С 43. — Режим доступу до журн.: http://www.nbuv.gov.ua/articles/2003/03klinko.htm .