

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра товароведения

Н.А. Попова, К.А. Антошина

**ТОВАРОВЕДНЫЕ АСПЕКТЫ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Методические указания к выполнению курсовых работ
для обучающихся направления подготовки 38.04.07 Товароведение
магистерской программы: Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность очной и заочной форм обучения
(электронный ресурс)

Донецк
2020

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра товароведения

Н.А. Попова, К.А. Антошина

**ТОВАРОВЕДНЫЕ АСПЕКТЫ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Методические указания к выполнению курсовых работ
для обучающихся направления подготовки 38.04.07 Товароведение
магистерской программы: Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность очной и заочной форм обучения
(электронный ресурс)

Утверждено на заседании кафедры
товароведения
Протокол № 15 от 13.01.2020 г.
И.о. зав. кафедрой *[подпись]* В.Д. Малыгина

Одобрено Учебно-методическим
Советом ГО ВПО «ДонНУЭТ
имени Михаила Туган-Барановского»
Протокол № 5 от *15.01.2020*

Донецк
2020



[Подписи]

УДК [338:001.8]:620.2(076.5)

ББК 74.480.28я73+36-9я73

П57

Рецензенты:

В.А. Золотарева - канд. техн. наук, доц.

И.М. Рвачева - канд. экон. наук, доц.

Попова, Н.А.

П57 Товароведные аспекты конкурентоспособности : метод. указания к выполнению курсовых работ для обучающихся направления подгот. 38.04.07 Товароведение (магистерской программы: Товароведение продовольственных товаров и коммерч. деятельность), оч. и заоч. форм обучения : (электронный ресурс) / Н.А. Попова, К.А. Антошина; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. товароведения. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 16 с.

Курсовая работа необходима для практического осмысления разделов и тем предусмотренных в программе изучения дисциплины. Методические указания дают возможность не только организовать работу по выполнению курсовой работы, а и повысить эффективность научно-исследовательской деятельности обучающихся, обеспечить систематизацию знаний по учебной дисциплине «Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых продуктов», создать необходимые условия для теоретического понимания и творческого применения полученных знаний в сфере товароведения и коммерческой деятельности продовольственных товаров.

© Попова Н.А. Антошина К.А.

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Методика выполнения курсовой работы	5
1.1. Общие положения	5
1.2. Оформление текста курсовой работы	7
1.3. Математическая обработка результатов исследования	10
2. Защита курсовой работы	10
2.1. Критерии оценки качества курсовой работы	10
2.2. Ориентировочная тематика курсовых работ	12
2.3. Литература, рекомендуемая для подготовки курсовой работы	13
Приложения:	
А – Образец титульного листа	14
Б – Примеры оформления текста курсовой работы	15

Введение

Обучающиеся, проходящие обучение по направлению 38.04.07 Товароведение по магистерской программе: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, выполняют курсовую работу по учебной дисциплине «Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых продуктов».

Введение курсовой работы в учебный план преследует следующие цели:

- закрепление и углубление теоретических знаний обучающихся по товароведению и смежным учебным дисциплинам;
- формирование навыков самостоятельного выполнения заданий по определенной теме;
- формирование умений обосновывать результаты экспериментальных исследований, делать выводы и предложения;
- приобретение навыков самостоятельной работы с научно-исследовательской литературой, патентами, Интернетом.

Курсовая работа должна быть выполнена на высоком уровне, ее текст должен раскрывать суть темы, давать анализ мнений разных авторов на один и тот же вопрос, иметь обоснованные выводы. Экспериментальные данные приводятся в таком объеме и такой повторности, которая бы гарантировала достоверность результатов.

Каждому обучающимся назначается научный руководитель, с которым согласуется тема курсовой работы, перечень вопросов, объем исследований, методы анализов, повторность эксперимента, графики консультаций и отчетов о ходе выполнения работы.

В качестве курсовой работы по решению кафедры может быть засчитан доклад, с которым обучающийся выступал на научной конференции. Доклад должен иметь достаточный объем экспериментальных данных, получить одобрение слушателей и быть соответственно оформленным.

Тема курсовой работы закрепляется за обучающимся распоряжением по факультету. В нем же определяется срок сдачи курсовой работы на кафедру товароведения и защиты перед комиссией.

Перед сдачей готовой работы руководителю ее следует зарегистрировать на кафедре.

1. МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1.1 Общие положения

Курсовая работа состоит из оглавления, введения, литературного обзора по формированию конкурентоспособности определенной группы продовольственных товаров, экспериментальной части, выводов и предложений, списка использованных источников.

Оглавление (Содержание) курсовой работы позволяет разделить материал на отдельные разделы и подразделы для систематизации материала и более глубокого его изложения.

Во *введении* рассматриваются вопросы, предоставляющие общую характеристику продукта как объекта потребления: место в рационе питания человека, место на продовольственном рынке, районы производства и количество занятых предприятий, проблемы в промышленности, которые подлежат решению и что уже делается для усовершенствования ассортимента, качества продукта и обеспечения ним потребителей и др.

Введение заканчивается обоснованием темы курсовой работы: ее значение, актуальность в данном периоде, на каких материалах тема будет исследована, какую цель преследует автор работы при ее подготовке.

Чтобы составить введение, нужно тщательно поработать с периодической литературой товароведного, маркетингового и экономического характера, которая в достаточном количестве имеется в университетской библиотеке (книги, журналы, еженедельники, тематические обзоры и др.). Введение составляет 1,5-2 страницы.

Литературный обзор должен раскрывать суть темы, отображать объем информации, имеющейся в литературе по теме курсовой работы. В нем обсуждаются разные точки зрения на отдельные вопросы, высказывается мнение автора курсовой работы. В зависимости от темы в литературном обзоре могут рассматриваться вопросы, которые характеризуют пищевую ценность продукта, влияние процессов производства на качество товаров, вопросы классификации, стандартизации, ассортимента, хранения и др. По тексту курсовой работы в квадратных скобках делаются ссылки на использованную литературу.

Для составления обзора литературы недостаточно руководствоваться только учебными пособиями, учебниками и стандартами. Необходимо работать с дополнительной литературой, отраслевыми и научными журналами, экспресс-информацией, научно-техническими сборниками и др. Абонемент научной литературы библиотеки университета имеет широкие возможности обеспечения обучающихся необходимой информацией. Кроме того, большой объем литературы имеет областная библиотека им. Н. Крупской в Донецке и местные библиотеки в других городах.

Экспериментальная часть курсовой работы имеет наибольшую ценность, потому что содержит результаты собственных исследований

автора. При организации эксперимента, его выполнении и обосновании результатов есть возможность проявить свои способности, показать эрудицию, продемонстрировать неординарность мышления.

Экспериментальная часть излагается в такой последовательности: характеристика объектов исследования, методы исследований (анализов), результаты эксперимента, выводы и предложения.

Перед обучающимися могут стоять разные задачи: сравнительная характеристика качества товаров, которые поступают от разных пищевых предприятий; контроль изменения качества продуктов при хранении и выявление процессов, которые приводят к снижению питательной ценности товаров; определение срока хранения или подбор наиболее оптимальных упаковочных материалов и др.

Описывая организацию эксперимента, следует указать, где и в каких условиях он проводился, как отбирались пробы для анализов, какими были режимы и сроки хранения, повторность анализов и др. Повторность анализов должна обеспечивать достоверность эксперимента.

Называя методы исследований, следует перечислить показатели, по которым определяли качество товаров, и назвать номера стандартов, в которых изложены соответствующие методики. Сами методики не приводятся, излагается их сущность. Если методы нестандартные, то они описываются полностью, приводятся формулы расчетов.

Результаты эксперимента излагаются приблизительно по такой схеме:

- характеристика товара в начале эксперимента и его соответствие стандартам;
- наиболее типичные изменения, возникшие в товаре в процессе хранения и их теоретическое обоснование;
- сравнение товаров между собой по длительности хранения и объяснение различий;
- выводы и предложения.

Эта схема подходит для эксперимента, связанного с хранением товаров. При других задачах порядок представления результатов эксперимента будет соответственно изменен.

Результаты анализов можно представлять в виде таблиц, графиков, рисунков. Их следует комментировать, устанавливать закономерности, делать выводы.

Наиболее существенные изменения по отдельным показателям качества будут нагляднее, если результаты анализа представить в виде графика или рисунка. Например, при хранении крупы контролировались ее кулинарные свойства, и качество сваренной каши оценивалось в баллах. Если изобразить в виде графика снижение балльной оценки каши в зависимости от сроков и режимов хранения крупы, то будет хорошо видно, какой режим хранения был более благоприятным.

Выводы и предложения по курсовой работе должны формулироваться четко, коротко, конкретно, охватывать объем изученной литературы и

выполненных исследований. Желательно, чтобы предложения были адресованы конкретной организации, отделу или служебному лицу.

Предложения могут касаться усовершенствования ассортимента товаров данной группы, повышения уровня их качества, улучшения условий хранения и реализации, уточнения гарантийных и рекомендованных сроков хранения.

После экспериментальной части приводится *список использованных источников*. Если есть необходимость, к тексту добавляются таблицы, рисунки, бланки и тому подобное, что не вошло в основной текст. Приложения идут после списка литературы.

1.2 Оформление текста курсовой работы

Объем курсовой работы составляет 25-50 страниц. Курсовая работа должна быть написана с использованием ПК на листах А4 с полями размеров: верхнее и нижнее - 20 мм, левое - 25 мм, правое - 15 мм

Титульный лист курсовой работы оформляется как в приложении А.

Набор текста должен осуществляться в редакторе Microsoft Word со следующими параметрами: шрифт - Times New Roman с размером шрифта 14, интервал - 1,5, стиль - нормальный. Абзацное отступление должно быть равным пяти знакам и быть одинаковым по всей работе.

Нумерация страниц - сквозная. Номера страниц проставляются наверху справа страницы без точки в конце. Титульная страница входит в общий объем работы, однако не нумеруется; нумерация ставится со следующей страницы «Содержание» (с.2).

Основная часть. Текст основной части курсовой работы делят на разделы, подразделы, пункты, подпункты соответственно плану. Номера разделов и подразделов нумеруются арабскими цифрами, после номера раздела ставится точка и указывается его название. Нумерация частей в пределах раздела (подразделов) производится через точку, например, 2.3 (где 2 - номер раздела, 3 - номер его части). Заголовки структурных частей пишут прописными буквами симметрично тексту по центру. Заголовки подразделов – малыми буквами (кроме первой прописной). Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух или больше предложений, то их разделяют точкой. Перенос слов в заголовке разделов не допускается. Не допускается размещать структурные названия в нижней части страницы, если после них расположена только одна строка текста. Между заголовком и текстом должен оставаться свободный ряд, между подразделами – два ряда (приложение Б). Каждую структурную часть работы нужно начинать с новой страницы

Иллюстрации (диаграммы, схемы), *таблицы и формулы* оформляются соответственно требованиям нормативных документов. Каждая иллюстрация, диаграмма, схема должна иметь название, таблица - иметь номер и название.

Графический материал, если он выполнен на отдельных листах, также входит в общую нумерацию страниц. Если рисунок или схема имеет небольшие размеры, то их размещают на страницах рядом с основным текстом.

Рисунки и схемы должны иметь свою нумерацию (сквозную, по разделам или частям работы, например, рисунок 2.3 - рисунок 3 раздела 2). Название рисунков пишется под ними. Например: Рисунок 2.3 - Схема производства.

Цифровой материал, который сопровождает текст, желательно подавать в табличном оформлении. Таблица размещается под текстом, в котором впервые предоставлена ссылка на нее, или на следующей странице, если таблица большая по размеру. Номер таблицы размещается слева над таблицей а дальше с прописной буквы - ее название без точки в конце. Например: Таблица 1.1 - Химический состав овощей (г/100 г)

В названии таблицы нужно указывать единицы измерения (г/100г, %, кДж...). Если данные таблицы и ее размер выходят за формат страницы, то ее разделяют на части, при этом на следующем листе слева пишут «Продолжение таблицы 1.1». Или возможно применение инструмента редакторе Microsoft Word «Макет» - «Повторить строки заголовков». В таблицах не может быть пустых колонок. При отсутствии данных там делается прочерк. Точность измерения одного и того же показателя по всей таблице должна быть одинаковой. Заглавия граф таблицы начинаются с прописных букв, а подзаголовки - со строчных, если они с заглавием составляют одно предложение. Подзаголовки, которые имеют самостоятельное значение, пишутся с прописной буквы. В конце точку не ставят.

Формулы должны отделяться одной строкой от остального текста, центрироваться, иметь нумерацию. Порядковый номер формул указывают в круглых скобках, которые должны быть уравнены к правой границе текста. Номер формулы включает номер раздела и порядковый номер формулы, разделенных точкой. После формулы ставится запятая и новая строка начинается с объяснения символов формулы. Объяснение каждого символа стоит давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Например:

$$B = (b - a / g) \cdot 100, \% \quad (1.1)$$

где b – масса бюкса с навеской до высушивания,
 a – масса бюкса с навеской после высушивания,
 g – масса навески исследуемого продукта ,
 100 – величина для пересчета в проценты.

Список использованных источников должен включать нормативную литературу, учебную и научные публикации. Следует включать публикации преимущественно последних 5-10 лет. Размещать их нужно в порядке ссылки в тексте или в алфавитном порядке. Преимущество отдают списку в алфавитном порядке. Библиографическое описание должно проводиться

языком оригинала в соответствии с требованиями, установленными стандартом с соблюдением всех предусмотренных знаков (таблица 3).

При ссылках на разделы, подразделы, пункты, подпункты, иллюстрации, таблицы, уравнения, приложения указывают их номера. При ссылках нужно писать «...в разделе 2 ...», «...на рисунке 1.3 ...», «...в таблице 2.2 ...», «... по формуле 2.1 ...», «...в приложении Б...» и др.

Таблица 3 – Примеры описания литературных источников

Литературные источники	Пример оформления
Книги	<p>Ауэрман Л.Я. Технология производства хлебобулочных изделий / Л.Я. Ауэрман. – М.: Колос, 2012. – 456 с. (один автор)</p> <p>Задорожный И.М. Товароведени. Зерномучные товары / И.М. Задорожный, В.В. Гаврилишин. – Л.: Компакт ЛВ, 2015. – 312 с. (два автора)</p> <p>Вода в пищевых продуктах. Пер. с англ. / под ред. А.С. Гинзбурга. – М.: Пищ. пром., 2015. – 371 с.</p>
Статьи из журналов	<p>Гурьев К.П. Исследование минерального состава какао-бобов и шоколада / К.П. Гурьев // Пищевая перерабатывающая промышленность. - 2016. - № 6. – С. 3 – 6. (один автор)</p> <p>Егорова Е.Ю. Дикорастущее сырье для БАД к пище / Е.Ю Егорова, М.Н. Школьников // Пищевая промышленность. — 2008 . — № 4 . — С. 50 - 52. (два-три автора)</p> <p>Джабоева А.С. Дикорастущие плоды - перспективное сырье для извлечения биологически активных веществ / А.С. Джабоева [и др.] // Пищевая технология. — 2007. — № 5-6. — С. 21-23. (более 3-х авторов)</p>
Часть из книги	<p>Казаков В.Д. Дефекты зерна, возникающие при его хранении. – В. кн. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.: Сельхозиздат, 1997. – 416 с.</p>
Материалы конференций	<p>Гордиенко А.С. Оценка качества макаронных изделий с растительными добавками / А.С.Гордиенко // Матер. респ. научно-практ. конфер. «Пищевые добавки. Питание здорового и больного человека». - Донецк. - 13-15 мая 2019 г. - С. 67-69.</p>
Законы	<p>Закон ДНР «О защите территорий и населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» № 11-НС от 26.02.2015 г.</p>

Приложения стоит оформлять как продолжение работы на ее следующих страницах, или в виде отдельной части, располагая после списка литературы в порядке ссылок на них в тексте.

Если приложения оформляют на следующих страницах, каждое такое приложение должно начинаться с новой страницы. Приложение должно

иметь заглавие, напечатанное наверху малыми буквами с первой прописной, симметрично относительно текста страницы. Посредине строки над заглавием малыми буквами с первой прописной должно быть написано слово «Приложение ___» и прописная буква, которая обозначает его место.

Если приложения оформляются отдельной частью работы, то они последовательно обозначаются прописными буквами русского алфавита. Например, приложение А, приложение Б и т.д. (за исключением букв Г, Е, З, И, Й, О, Ч, Ъ).

1.3 Математическая обработка результатов исследования

Экспериментальные данные с шестью и больше повторениями подлежат математической обработке с помощью ПК. На кафедре товароведения есть соответствующие методические указания. Математическую обработку результатов можно проводить в компьютерных классах университета.

2. ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Каждая курсовая работа проходит регистрацию на кафедре и после одобрения руководителем допускается к защите. Защита - это собеседование со обучающимся по теме курсовой работы. В течение 10 - 12 минут обучающийся должен изложить суть работы и ее результаты, а потом ответить на вопросы.

Вопросы могут касаться как теоретической части, так и экспериментальной. Нужно знать методики исследований, обосновать результаты и аргументировать выводы и предложения.

Комиссия в составе 3 преподавателей оценивает работу по стобалльной системе и выставляет оценку в зачетную книжку и ведомость. При неудовлетворительной оценке курсовая работа представляется к повторной защите с учетом замечаний.

2.1. Критерии оценки качества курсовой работы

Шкала оценивания:

Шкала ECTS	Определение качества (критерии)
А	ОТЛИЧНО (EXCELLENT) - отличное выполнение с незначительными ошибками
В	ОЧЕНЬ ХОРОШО (VERY GOOD) - выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками
С	ХОРОШО (GOOD) - в целом содержательная работа со

Шкала ECTS	Определение качества (критерии)
	значительными ошибками
D	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (SATISFACTORY) – четко, но со значительными недостатками
E	ДОСТАТОЧНО (SUFFICIENT) - выполнение отвечает минимальным критериям
FX	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) - необходима дополнительная работа для зачисления кредита
F	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО (FAIL) - необходима большая работа для выполнения полученного задания

90-100 баллов - *отлично* (A)

80-89 баллов - *хорошо* (B)

75-79 баллов - *хорошо* (C)

70-74 балла - *удовлетворительно* (D)

60-69 баллов - *удовлетворительно* (E)

35-59 баллов - *неудовлетворительно* с возможностью повторного представления работы после исправления ошибок (FX)

0-34 балла - *неудовлетворительно* с обязательной дополнительной работой над выполнением задания по курсовой работе (F).

Подытоживая результаты оценки качества курсовой работы по 100-бальной системе, члены комиссии учитывают полноту освещения проблемы, достоверность результатов эксперимента, степень самостоятельности работы обучающегося и по ответам на поставленные вопросы оценивают степень усвоения знаний. Учитывается и характеристика научного руководителя.

Оценка «отлично» (A /90-100 баллов) - выставляется обучающимся, который при защите курсовой работы выявил всесторонние систематизированные, глубокие знания материала, правильно и полностью выполнил экспериментальные исследования, умеет грамотно интерпретировать полученные результаты и свободно отвечать на вопросы.

Оценка «хорошо» (B /80-89 баллов) - выставляется обучающимся, если он при защите курсовой работы и ответе на вопросы выявил полное знание обсуждаемого материала, правильно выполнил задание, но допустил отдельные ошибки, которые не имеют принципиального характера.

Оценка «хорошо» (C /75-79 баллов) - выставляется обучающимся, если при защите курсовой работы обучающийся выявил полное знание материала, правильно выполнил задание, показал владение практическими навыками, но допустил отдельные ошибки во время ответа на вопросы принципиального характера.

Оценка «удовлетворительно» (D /70-74 баллов) - выставляется, если при защите курсовой работы и ответе на вопросы обучающийся выявил

неполные знания обсуждаемого материала, справился с исследованиями, но допустил ошибки в освещении отдельных вопросов и в расчетах.

Оценка «удовлетворительно» (Е /60-69 баллов) - выставляется, если обучающийся имеет неполные знания по теме курсовой работы, частично выполнил полученное задание, допустил значительные ошибки во время ответа на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» (FX /35-59 баллов) - выставляется, если при защите курсовой работы и ответе на вопросы обучающийся выявил серьезные недостатки в знаниях основного материала, допустил принципиальные ошибки, не смог выполнить полученное задание.

Оценка «неудовлетворительно» (F /0-34 балла) - выставляется, если при подготовке курсовой работы, ее защите и в ответах на вопросы обучающийся выявил серьезные недостатки в знаниях основного материала, допустил принципиальные ошибки, не смог выполнить полученное задание.

2.2. Ориентировочная тематика курсовых работ

1. Исследование конкурентоспособности байховых чаев, реализуемых в г. Донецке
2. Товароведные аспекты конкурентоспособности шоколадных изделий
3. Сравнительная оценка конкурентоспособности твердых сычужных сыров
4. Товароведные аспекты конкурентоспособности зефира и пастилы
5. Конкурентоспособность рыбных пресервов, реализуемых на региональном рынке
6. Исследование качества виноградных вин как фактора их конкурентоспособности
7. Товароведные аспекты конкурентоспособности фруктово-ягодных изделий
8. Факторы, влияющие на конкурентоспособность творожных изделий, поставляемых на потребительский рынок г. Донецка
9. Товароведные аспекты конкурентоспособности крупяных изделий
10. Товароведные аспекты конкурентоспособности мясных вареных изделий
11. Сравнительная оценка конкурентоспособности мороженого отечественного и зарубежного производства
12. Конкурентоспособность кисломолочных продуктов: теоретический и инновационный аспект
13. Оценка конкурентоспособности диетических кисломолочных продуктов
14. Товароведные аспекты конкурентоспособности овощных консервов, реализуемых на рынке продовольствия
15. Товароведные аспекты конкурентоспособности быстрозамороженных смесей из свежих ягод

16. Конкуентоспособность молока, различных производителей: факторы, методы, инновации

2.3. Литература, рекомендуемая при подготовке курсовой работы

Для выполнения курсовой работы подбор литературы имеет очень важное значение, поэтому работу над ней обучающийся должен начать с библиографического отдела библиотеки. Нужно ознакомиться не только с перечнем учебников и других изданий по заданной теме, но и использовать информацию об имеющихся в библиотеке статьях из периодических изданий (газет, журналов, экспресс - информации и др.).

Большинство необходимых книг можно получить на научном абонементе библиотеки университета. Однако есть перечень вопросов, ответ на которые нужно найти в областной библиотеке Донецка или другого города. В областных библиотеках есть более широкий круг отраслевых журналов, газет и других источников информации.

Безусловно, большой пласт информации можно найти в Интернете.

Полезно периодически консультироваться с руководителями курсовых работ по объему собранной информации и ее пригодности для составления текста курсовой работы.

Материал, предназначенный для использования в курсовой работе, должен быть полным, современным и отражать как позитивные, так и негативные стороны вопроса, который исследуется обучающимся. Начать изучение материала можно с источников, которые перечислены в приведенном списке.

Приложение А
Образец титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра товароведения

КУРСОВАЯ РАБОТА

по учебной дисциплине «Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых
продуктов»
(название учебной дисциплины)

на тему:

**«ТОВАРОВЕДНЫЕ АСПЕКТЫ КАЧЕСТВА СПРЕДОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ
НА РЫНКЕ Г. ДОНЕЦКА»**

Обучающегося на 1 курсе ФМТТД
академической группы ТКДП-19М1
направления подготовки 38.04.07
Товароведение (Магистерская программа:
Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность)
Иванова И.И.
(фамилия и инициалы)

Руководитель доцент, к.э.н. Антошина К.А.
(должность, ученое звание,
ученая степень, фамилия и инициалы)

Национальная шкала _____
Количество баллов: _____
Оценка ECTS: _____

Члены
комиссии

(подпись)

(фамилия и инициалы)

(подпись)

(фамилия и инициалы)

(подпись)

(фамилия и инициалы)

Приложение Б

Пример оформления текста курсовой работы

РАЗДЕЛ 1 ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ХАЛВЫ

1.1 Рынок и конкурентоспособность мучных кондитерских изделий

Рынок кондитерских изделий сегодня достаточно развит и структурирован. В структуре реализации этой продукции часть

1.2 Пищевая ценность, классификация и ассортимент халвы

В состав халвы входят сахар (35-47%), растительный жир (29-30%), белковые (12-13%) и минеральные (1,8-2,9%) вещества. Жир халвы богат полиненасыщенными кислотами

Выводы и предложения

На основании изученного материала и проведенных исследований можно сделать такие выводы:

- 1.....
2.
- 3.....

Список использованных источников

1. Бровко О.Г. Товароведение. Продукты растительного происхождения уч. пос. / О.Г. Бровко, А.С. Гордиенко, В.В. Дятлов и др.. – Львов: Магнолия - 2006, 2013. – 320 с.

Учебное издание

Попова Наталья Александровна, к.т.н., доцент
Антошина Ксения Анатольевна, к.э.н., доцент

Товароведные аспекты конкурентоспособности пищевых продуктов

Методические указания к выполнению курсовых работ
для обучающихся направления подготовки 38.04.07 Товароведение
магистерской программы: Товароведение продовольственных товаров и
коммерческая деятельность очной и заочной форм обучения
(электронный ресурс)

Сводный план издания на 2020 г. поз. №

Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»
83050, г. Донецк, ул. Щорса, 31.