ББК 65.9(2)42р
А-95

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГОУ ВПО «Самарская государственная
сельскохозяйственная академия»

Кафедра «Товароведение и торговое дело»

Ахмиров Г.Н., Дулова Е.В.

Методические указания

для выполнения курсовой работы
по дисциплине
«ПЛАНИРОВАНИЕ И ПРОГНОЗИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

для студентов, обучающихся по специальности 080401.65
«Товароведение и экспертиза товаров» (по областям применения)

Кинель
РИЦ СГСХА
2008

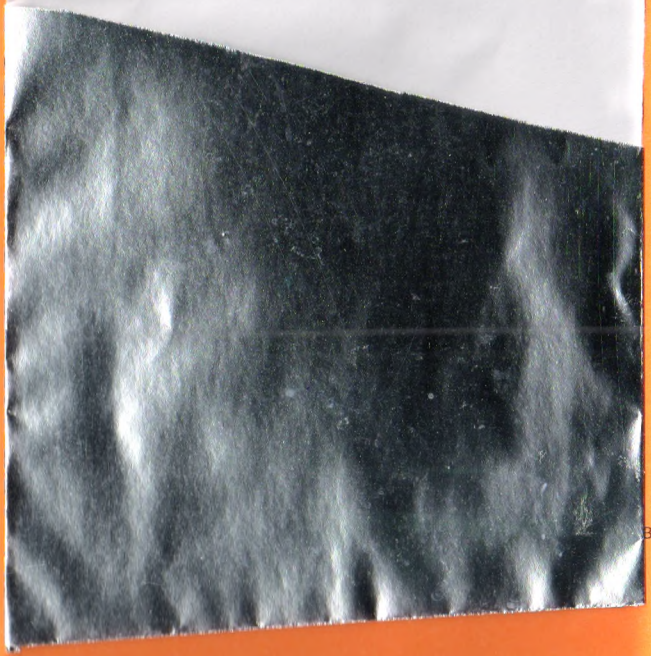
Листок срока возврата книг

КНИГА ДОЛЖНА БЫТЬ ВОЗВРАЩЕНА НЕ ПОЗЖЕ
указанного здесь срока

нения курсовой работы по
прогнозировнаие торговой
Е.В. Дулова. – Кинель : РИЦ

ы основные требования по
чая тематика курсовых работ.
щихся по специальности

етодической комиссией



© Самарская ГСХА, 2008
ва Е.В., составление , 2008

Оглавление

Введение 4
1. Общие рекомендации по написанию курсовых работ.....4
2. Основные требования, предъявляемые к курсовой работе.....5
3. Оформление работы.....6
4. Структура и объем курсовой работы.....7
5. Критерии оценки.....8
Приложение.....9

Самарская ГСХА
Учебный фонд
БИБЛИОТЕКА

Предисловие

Курсовая работа, выполняемая по курсу "Планирование и прогнозирование торговой деятельности", является одним из важнейших средств глубокого изучения отдельных проблем прогнозирования и планирования на различных уровнях управления. Ее написание позволяет не только более подробно освоить теоретические аспекты рассматриваемой проблемы, но и получить навыки самостоятельной работы, возможности осмысления проработанного материала и его последовательного и четкого изложения, возможности проявления творческого подхода к исследованию изучаемой проблемы.

Тема курсовой работы выбирается индивидуально из перечня курсовых работ, предоставляемых студентам (прил. 1). Приводимая ниже тематика курсовых работ охватывает основные проблемы, рассматриваемые в изучаемом курсе и служит ориентиром для выбора направлений самостоятельной работы. Студенту предоставляется право самостоятельного выбора темы работы для исследования любых теоретических и практических вопросов, связанных с планированием и прогнозированием деятельности торговых предприятий. Выбранная студентом тема курсовой работы уточняется в процессе обсуждения направления исследования с преподавателем (руководителем курсовой работы).

1. Общие рекомендации по написанию курсовых работ

Курсовая работа должна представлять собой самостоятельное исследование, основанное на изучении как учебной, так и научной литературы по избранной проблеме. Вопросы теории должны быть тесно увязаны с практикой проводимых в России коренных экономических преобразований. Желательно отразить в курсовой работе и зарубежный опыт решения поставленной проблемы.

Современное состояние решения проблемы, отечественный и зарубежный опыт, вопросы совершенствования методологии планирования и прогнозирования в целом по отдельным вопросам достаточно широко рассматриваются в периодической печати и, прежде всего, в журналах: «Экономист», «Вопросы экономики», «Российский экономический журнал», и др.

При изучении литературных источников рекомендуется делать выписки, относящиеся к отдельным вопросам рассматриваемой темы, с возможностью дальнейшего их использования. Конкретный цифровой материал следует брать из различных официальных источников: справочников, информационных материалов Госкомстата РФ и Самарского управления Госкомстата РФ, отчетных и плановых документов предприятий, организаций, формирований различных уровней, материалов, публикуемых в центральной и местной печати, в правовых системах «Консультант плюс» и «Гарант» и т.п.

Федеральные и региональные законы, указы и постановления, федеральные и областные целевые программы следует смотреть в собрании Законодательства РФ, Собрании постановлений Правительства РФ, «Российской газете», «Волжской коммуне», в федеральном и Самарском выпусках правовых систем «Консультант плюс» и «Гарант». Программы и прогнозы социально-экономического развития страны на перспективу, а также итоги публикуются в журналах «Экономист», «Вопросы экономики» и некоторых других изданиях.

2. Основные требования, предъявляемые к курсовой работе

Студенты обязаны учитывать ряд общих требований, предъявляемых к курсовым работам.

1) Изложение материала должно быть последовательным и логичным - от постановки конкретного вопроса к выводам. Особое внимание уделяется всестороннему освещению проблемы, особо необходимо подчеркнуть связь изучаемого вопроса с практикой торговли.

2) При подготовке курсовой работы студенты могут использовать следующие материалы:

- печатные, научные работы по выбранной проблематике;
- статьи в периодической печати по избранной тематике;
- информация из Интернета;
- статистические данные, публикуемые как в периодической печати, так и в статистических сборниках;
- нормативные и директивные документы по выбранным вопросам.

Названные материалы для подготовки курсовой работы могут быть получены в методическом кабинете технологического факультета, библиотеке СГСХА, так и в любой другой библиотеке.

3) Если использован материал из Интернета, учебника, учебного пособия или другого источника необходимо обязательное наличие ссылки на данный источник в конце курсовой работы.

4) Язык и стиль изложения курсовой работы должен быть приближен к научному.

5) Если в ходе рецензирования работы руководителем устанавливается факт дословного переписывания материала из одного - двух источников, то такая работа оценивается «неудовлетворительно», к защите не допускается, а студент получает новую тему для написания курсовой работы.

6) Обязательным требованием является использование, наряду с другими, официальных документов, теоретических и практических разработок, изданных и опубликованных в последние 1-2 года.

3. Оформление работы

Курсовая работа должна быть аккуратно оформлена, написана грамотным языком на скрепленных между собой стандартных (А4) листах бумаги.

Работа к защите должна быть представлена желательно в печатном виде, в случае отсутствия возможности набора работы на персональном компьютере, работа может быть сдана в рукописном виде. Объем работы должен составлять 30-40 страниц машинописного текста, или 60-70 рукописного. При компьютерном наборе использовать шрифт типа «Times New Roman», размер шрифта 14, интервал 1,5, и стандартные параметры страницы: сверху – 2 см, снизу – 2 см, слева – 3 см, справа – 1 см.). При рукописном варианте выполнения курсовой работы написание осуществляется черной или синей пастой (одним цветом).

Каждая глава, раздел выделяются в тексте, при этом все главы и заключение начинаются с новой страницы. Параграфы внутри главы отделяют друг от друга пробелом. Название глав пишется прописными буквами, названия параграфов – строчными, точки в конце заголовков не проставляются. Разделы имеют порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце, параграфы – арабскими цифрами с точкой в конце в пределах раздела (к примеру 1.1.; 1.2.; 2.1. и т.д.). Введение и заключение не нумеруются.

Страницы нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Страницы нумеруются в верхней части с центрированием по середине страницы. Таблицы составляются с учетом требований, предъявляемых к ним: сквозная нумерация, название, период исследования, четкие названия граф. Таблицы не должны содержать громоздких цифр. Данные из 4-5 показателей лучше приводить в самом тексте.

Курсовая работа должна быть написана грамотным литературным языком, с использованием безличных форм глаголов. Не допускаются разного рода текстовые вставки и дополнения, помещенные на отдельных страницах или оборотной стороне листа, а также переносы целых абзацев текста в другие места с пометкой: "продолжение на стр. ...".

При цитировании использованной литературы в основной части работы следует указывать авторов работы и номер, под которым стоит работа в списке литературы.

При необходимости в работу включаются приложения, где размещаются таблицы и другие вспомогательные материалы.

На последней странице работы ставиться дата написания работы и подпись автора. Оставляется один чистый лист бумаги для рецензии, замечаний преподавателя.

4. Структура и объем курсовой работы

Курсовая работа традиционно состоит из следующих частей: введения, глав (разделов) основного текста, заключения и библиографического списка (списка использованной литературы). В зависимости от задачи, решаемой в конкретной курсовой работе, по согласованию с руководителем от кафедры, структура данной работы может быть изменена.

Курсовая работа должна содержать следующие разделы:

- Титульный лист;
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Выводы и предложения;
- Библиографический список;
- Приложение.

На титульном листе работы указывается наименование ВУЗа, факультета, кафедры, название темы, исполнитель, а также фамилия, инициалы, ученая степень научного руководителя, город, год. Образец оформления титульного листа приведен в приложении 2.

В содержании работы указываются страницы соответствующих разделов.

Во введении должна быть обоснована актуальность темы, разработанность в отечественной и зарубежной литературе, цель и задачи работы. Объем введения – 2-3 страницы.

Основная часть обычно состоит из трех-пяти глав, логически связанных между собой, освещение которых позволяет всесторонне раскрыть рассматриваемую проблему. Главы основной части работы должны быть четко сформулированы, а их раскрытие предполагает глубокую проработку и последовательное изложение поставленных задач. Крупные главы следует разделить на разделы. Не целесообразно выделять в раздел информацию, объемом менее 4-5 страниц.

При необходимости текст курсовой работы может дополняться диаграммами, таблицами, схемами или графиками.

Если тема напрямую не связанна с проблемами торговли, то рекомендуется, если это позволяет тема работы, включить в качестве подраздела рассмотрение особенностей проявления и решения данной проблемы в торговых предприятиях.

В заключении автор подводит итог проделанной работы и формулирует свои собственные выводы, к которым он пришел в результате изучения избранной темы. Заключение не должно содержать новой информации, положений, выводов и т.д., которые до этого не рассматривались в курсовой работе. Объем заключения 2-3 страницы.

К курсовой работе обязательно прилагается библиографический список. Список должен содержать перечень и библиографическое описание

только тех источников, которые использованы при написании курсовой работы. Он должен составлять не менее 20 наименований. Оформление библиографического списка должно соответствовать принятым на данный момент требованиям. Литература представляется в алфавитном порядке с указанием фамилии и инициалов автора, полного названия работы, места и названия издательства, года издания. При представлении какой-либо статьи после ее авторов и названия указывается название журнала, год издания и номер журнала, год издания и номер журнала, номер страниц либо полное название книги, научного труда, год и место издания, страницы, где представлена данная статья (прил. 3).

Не разрешается в тексте приводить сокращения, не предусмотренные стандартом. Это относится и к сокращениям единиц измерения.

5. Критерии оценки

- Итоговая оценка "отлично" выставляется в том случае, если студент четко обозначил цели и задачи своей работы, полностью раскрыл содержание проблемы, сумел сформировать самостоятельные выводы; при защите курсовой работы показал высокий уровень знаний.
- Итоговая оценка "хорошо" выставляется в том случае, если курсовая работа соответствует предъявляемым требованиям; однако автор не сумел ответить на некоторые вопросы при ее защите.
- Итоговая оценка "удовлетворительно" выставляется в том случае, если студент не сумел выполнить некоторые требования, предъявляемые к курсовой работе, в частности не сумел сформулировать самостоятельные выводы; а также испытывал затруднения при ее защите.
- Оценка "неудовлетворительно" выставляется в том случае, если студент полностью проигнорировал требования, предъявляемые к курсовой работе.

Оценка курсовой работы выставляется после обсуждения с преподавателем содержания работы. Неудовлетворительная оценка курсовой работы ведет к ее кардинальному пересмотру со стороны студента, внесению исправлений, дополнений, указанных в рецензии или полному пересмотру всей работы. Без положительной оценки студент не допускается до сдачи зачета по курсу «Планирование и прогнозирование торговой деятельности».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Сущность и значение государственного планирования и прогнозирования социально-экономического развития страны
2. Индикативное планирование (зарубежный и отечественный опыт)
3. Планирование и прогнозирование на зарубежных предприятиях
4. Развитие системы планирования в России
5. Основные принципы и функции планирования и прогнозирования в рыночной экономике
6. Экспертные методы прогнозирования
7. Балансовый метод в планирования в торговле
8. Программно-целевой метод в планирования в торговле
9. Федеральные целевые программы в сфере обращения: порядок разработки и реализации
10. Экономико-математические методы и модели планирования и прогнозирования рыночной экономики
11. Прогнозирование макроэкономических показателей
12. Государственное прогнозирование и разработка программ социально-экономического развития России на перспективу
13. Прогнозирование социального развития и уровня жизни населения
14. Стратегическое планирование в условиях рыночных отношений
15. Информационное обеспечение прогнозных и плановых решений в торговле
16. Прогнозирование и государственное регулирование внешнеэкономических связей
17. Прогнозирование и планирование доходов и потребления населений
18. Устойчивость, надежность и эффективность планов и прогнозов в торговле
19. Методы планирования торговой деятельности
20. Роль прогнозирования и планирования в экономической политике торгового предприятия
21. Прогнозирование потребительского спроса в сфере обращения
22. Планирование товарооборота торгового предприятия
23. Планирование формирования прибыли на торговом предприятии
24. Планирование распределения прибыли торгового предприятия
25. Планирование издержек обращения торгового предприятия
26. Прогнозирование и планирование финансов торгового предприятия
27. Сетевые методы прогнозирования и планирования
28. Бизнес-планирование проектов торгового предприятия
29. Экономическая оценка прогнозов и планов
30. Организация планирования на торговом предприятии
31. Планирование ассортимента товаров

32. Планирование ценообразования в торговле
33. Нормирование и планирование товарных запасов
34. Оценка и прогнозирование конъюнктуры потребительского рынка.
35. Планирование текущих затрат на торговом предприятии
36. Налоговое планирование в торговле
37. Стратегическое планирование развития торгового предприятия
38. Прогнозирование и планирование как функция управления предприятием
39. Прогнозирование и планирование инвестиционной деятельности торгового предприятия
40. Планирование основных показателей деятельности оптового предприятия и пути его совершенствования
41. Планирование потребности в оборотных средствах на торговом предприятии
42. Планирование доходов и расходов государства
43. Теоретические основы тактического планирования
44. Планирование закупок в торговле
45. Прогнозирование на основе регрессионных моделей в торговле
46. Планирование бюджета организации, роль бюджетирования в улучшении финансового состояния предприятия
47. Финансовое прогнозирование как инструмент управления на торговом предприятии
48. Планирование объема и структуры реализации товаров
49. Контролинг в системе планирования развития предприятия
50. Планирование рекламной кампании торговой фирмы
51. Планирование риска в сфере обращения
52. Информационное обеспечение плановых решений
53. Планирование трудового потенциала торгового предприятия
54. Планирование фонда оплаты труда в торговле
55. Планирование территориального размещения торгового предприятия
56. Налоговое планирование в сфере обращения
57. Медиа-планирование в торговле
58. Планирование товародвижения в торговле
59. Планирование стимулирования продаж в торговом предприятии
60. Планирование проведения инвентаризации на торговом предприятии
61. Влияние конкуренции на процесс планирования в сфере обращения
62. Планирование материально-технического снабжения в торговле
63. Планирование сбытовой деятельности
64. Планирование эффективного размещения товаров в торговом зале
65. Планирование рекламных мероприятий в магазине

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФГОУ ВПО «САМАРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ТОРГОВОГО ДЕЛА

Курсовая работа

по дисциплине

"ПЛАНИРОВАНИЕ И ПРОГНОЗИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"

студента *курс, группа Ф.И.О студента*

на тему «Тема курсовой работы»

Дата сдачи курсовой работы_____

Дата защиты _____

Оценка_____

Кинель 2008

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКИХ ЗАПИСЕЙ

Книга одного, двух, трёх авторов

Елисеева, И.И. Общая теория статистики : учебник / И.И. Елисеева, М.М. Юзбашев. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 480 с.

Книга четырёх и более авторов

Справочник по делопроизводству, архивному делу и основам работы на компьютере / Л.В. Павлюк [и др.]. – М. ; СПб. : Герда, 2004. – 352 с.

Законодательные материалы

Уголовный кодекс РоссийскойФедерации : [федер. закон : принят Гос. Думой 24 мая 1996 г. : по состоянию на 15 марта 2004 г.]. – Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2004. – 191 с.

Сборник научных трудов

Исследования станков и инструментов для обработки сложных и точных поверхностей / под ред. Б.М. Бржовского : межвуз. сб. науч. тр. / Сарат. гос. техн. ун-т. – Саратов, 1998. – 199 с.

Сборник работ разных авторов, являющийся отдельным выпуском трудов

Проектирование, строительство, эксплуатация автомобильных дорог, аэродромов и искусственных сооружений / редкол.: В. Д. Казарновский [и др.]. - М., 1998. - 112 с. - (Тр. Союздорнии / Гос. дорож. науч.-исслед. ин-т ; вып. 195).

Сборник различных материалов

Год 1937... : из истории земли Томской / сост. А.А. Бондаренко [и др.]: сб. докл. и материалов / Гос. арх. Том. обл. [и др.]. – Томск : Водолей, 1998. – 372 с.

Проблемы развития атомной энергетики и радиационной безопасности населения регионов Урала и Западной Сибири : тез. докл. науч.-практ. конф., 10 дек. 1998 г., Тюмень. – Тюмень : Тюмен. гос. ун-т, 1998. – 78 с.

Правила

Правила безопасности при обслуживании гидротехнических сооружений и гидромеханического оборудования энергоснабжающих организаций : РД 153-34.0-03.205-2001 : утв. М-вом энергетики Рос. Федерации 13.04.01 : ввод в действие с 01.11.01. – М. : ЭНАС.2001. – 158 с.

Стандарты

Запись под заголовком

ГОСТ 21.1701-97. Система проектной документации для строительства. Правила выполнения рабочей документации автомобильных дорог. – Введ. 01.06.97. – М. : Госстрой России, 1997. – 30 с. – (Гос. стандарт Рос. Федерации).

Запись под заглавием

Система проектной документации для строительства. Правила выполнения рабочей документации автомобильных дорог : ГОСТ 21.1701-97. – Введ. 01.06.97. – М. : Госстрой России, 1997. – 30 с. – (Гос. стандарт Рос. Федерации).

Сборник стандартов

Система стандартов безопасности труда : сборник. – М. : Изд-во стандартов, 2002. – 102, [1] с. : ил. – (Межгосударственные стандарты). – Содерж. : 16 док. – 1231 экз.

многотомные издания

Документ в целом

Всемирная история экономической мысли : в 6 т. / Моск. гос. ун-т им. – М.В. Ломоносова ; редкол. : В.Н. Черковец (гл. ред.) [и др.]. – М. : Мысль, 1987. - 6 т.

Отдельный том

Всемирная история экономической мысли. В 6 т. Т. 6. Экономическая мысль социалистических и развивающихся стран в послевоенный период / Е Ф. Авдокушин [и др.]. – М. : Мысль, 1997. – 781 с.

или

Экономическая мысль социалистических и развивающихся стран в послевоенный период / Е.Ф. Авдокушин [и др.]. – М. : Мысль, 1987. – 781 с. – (Всемирная история экономической мысли : в 6 т. / Моск. гос. ун-т им. М.В. Ломоносова ; редкол. : В.Н. Черковец (гл. ред.) [и др.] ; т. 6).

Электронные ресурсы

ресурсы локального доступа

Internet шаг за шагом [Электронный ресурс] : [интерактив, учеб.]. – Электрон, дан.и прогр. – СПб. : ПитерКом, 1997. – 1 электрон, опт. диск (CD-ROM) + прил. (127 с). – Систем. требования: ПК от 486 DX 66 МГц ; RAM 16 Мб ; Windows 95 ; зв. плата ; динамики или наушники. – Загл. с экрана.

Ресурсы удаленного доступа

Электронный каталог ГПНТБ России [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд ГПНТБ России. – Электрон, дан. (5 файлов, 178 тыс. записей). – М., [199-]. – Режим доступа: http://www.gpntb.ru/wiii/search/help/el-cathtml. – Загл. с экрана.

Составные части документов

статья из... **... книги или другого разового издания**

Оценка риска проявления опасных, вредных производственных факторов и аварий / А.Ф. Галанин [и др.] // Вопросы безопасности труда на горных предприятиях : сб. науч. тр., посвящ. 75-летию со дня рождения В.А. Колмакова / Гос. образоват. учреждение Кузбас. гос. техн. ун-т. – Кемерово, 2003. – С. 66-70.

... периодического и продолжающегося издания

Сытников, Н.Н. Угольная промышленность на Южном Урале // Известия вузов. Горный журн. – 2000. – № 3. – С. 241-246.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Прогнозирование и планирование текущих затрат торгового предприятия

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ТЕКУЩИХ ЗАТРАТ ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Характеристика текущих затрат, расходов и издержек обращения

1.2. Классификация расходов

1.3. Классификация издержек обращения

1.4. Номенклатура и состав издержек обращения по видам затрат

2. АНАЛИЗ ТЕКУЩИХ ЗАТРАТ ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

2.1. Цели и задачи анализа текущих затрат

2.2. Показатели затрат, расходов и издержек обращения, используемые при экономических расчетах в торговом предприятии

2.3. Постатейный анализ текущих затрат торгового предприятия

3. ПРОГНОЗИРОВАНИЕ И ПЛАНИРОВАНИЕ ТЕКУЩИХ ЗАТРАТ ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

3.1. Значение прогнозирования и планирования текущих затрат в деятельности торгового предприятия

3.2. Методы планирования текущих затрат на торговом предприятии

3.3. Планирование текущих затрат по статьям

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Планирование потребности в оборотных средствах на торговом предприятии

ВВЕДЕНИЕ

1. ОБОРОТНЫЕ СРЕДСТВА ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Понятие, экономическая сущность оборотных средств

1.2. Состав и структура оборотных средств

2. АНАЛИЗ ОБОРОТНЫХ СРЕДСТВ ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

2.1. Сущность анализа оборотных средств

2.2. Показатели эффективности использования оборотных средств предприятия

3. ПЛАНИРОВАНИЕ ПОТРЕБНОСТИ ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ В ОБОРОТНЫХ СРЕДСТВАХ

3.1. Сущность и методы планирование оборотных средств

3.2. Нормирование важнейших элементов оборотных средств

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Методические указания

для выполнения курсовой работы
по дисциплине
«ПЛАНИРОВАНИЕ И ПРОГНОЗИРОВАНИЕ ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Ахмирова Т.Н., Дулова Е.В.

Отпечатано с готового оригинал-макета
Подписано в печать 15. 01. 2008 г. Формат 60×84 1/16 .
Усл. печ. л. 0,92 , печ. л. 1.
Тираж 100. Заказ № 2.

Редакционно-издательский центр Самарской ГСХА
446442, Самарская обл., пос. Усть-Кинельский, ул. Учебная 2
Тел.: (84663) 46-2-44, 46-2-47
Факс 46-2-44
E-mail: ssaariz@mail.ru

Самарская ГСХА
Учебный фонд
БИБЛИОТЕКА

Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования
«Самарская государственная
сельскохозяйственная академия»

Кафедра «Технология производства и экспертиза
продуктов из растительного сырья»

Н. В. Праздничкова, А. В. Волкова

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению курсовой работы по специальности
«Товароведение и экспертиза товаров»
(по группе зерномучных и кондитерских товаров)

для студентов, обучающихся по специальности
080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров
(в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и
продовольственных товаров)»

Кинель
РИЦ СГСХА
2013

УДК 664.6 (07)
ББК 36.83. Р
П-69

Праздничкова, Н. В.
П-69 Методические указания по выполнению курсовой работы по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» (по группе зерномучных и кондитерских товаров) / Н. В. Праздничкова, А. В. Волкова. – Кинель : РИЦ СГСХА, 2013. – 35 с.

Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» для студентов, обучающихся по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)».

© ФГБОУ ВПО Самарская ГСХА, 2013
© Праздничкова, Н.В., Волкова, А.В., 2013

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....4
1 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....5
2 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....6
3 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....27
ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ.....28
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....29
ПРИЛОЖЕНИЯ.....31

ПРЕДИСЛОВИЕ

Курсовая работа по товароведению и экспертизе продовольственных товаров (по группе зерномучных и кондитерских товаров) является обязательной составной частью учебного процесса и выполняется на четвертом курсе (седьмой семестр).

Целью курсовой работы по группе зерномучных и кондитерских товаров является:

- углубление, систематизация и закрепление теоретических и практических знаний;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы с нормативными документами и специальной литературой, а также умения грамотно и логически обоснованно излагать результаты исследований, обобщать расчеты и формулировать выводы.

Задачи курсовой работы:

- провести маркетинговые исследования и выявить потребительские предпочтения покупателей товара изучаемого вида;
- провести экспертизу качества изучаемого товара по органолептическим и физико-химическим показателям;
- рассчитать конкурентоспособность изучаемого товара.

Представленный в данном издании материал структурирован по разделам, что позволяет студенту в процессе выполнения отдельных этапов работы обращаться сразу к соответствующему разделу методических рекомендаций.

В тексте, а также в приложениях представлены примеры составления таблиц, примеры расчетов, примерные темы и план курсовой работы.

1 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Основные этапы выполнения курсовой работы следующие: выбор темы и объекта исследований, сбор и обработка литературных данных, определение методов исследований и подбор нормативной документации, проведение эксперимента, математико-статистическая обработка и обобщение полученных результатов, оформление работы.

В установленные сроки студентам предоставляется право выбора темы курсовой работы в соответствии с утвержденной тематикой. В отдельных случаях студент может предложить для курсовой работы свою тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

После того как выбрана тема курсовой работы, определён основной аспект, необходимо определить план работы и содержание поставленных вопросов.

В соответствии с темой работы разрабатывается календарный план с указанием сроков выполнения отдельных этапов работы и руководитель выдает студенту задание. При составлении календарного плана необходимо отразить в нем следующие основные этапы:

- подбор и изучение литературы по теме;
- сбор материала по всем разделам курсовой работы;
- проведение лабораторных исследований;
- обработка и анализ полученных результатов;
- представление готовой работы руководителю;

В ходе выполнения курсовой работы руководитель помогает при сборе нормативной документации, контролирует проведение исследований, осуществляет проверку готовой курсовой работы, указывает студенту на недостатки аргументации, композиции, стиля и т.п., советует, как их лучше устранить, законченную курсовую работу допускает к защите перед комиссией.

2 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа состоит из титульного листа, задания, оглавления, введения, основных разделов работы, выводов, списка использованной литературы и источников, приложений.

Курсовая работа выполняется компьютерным набором на листах бумаги формата А4. Объем курсовой работы составляет 35…45 листов печатного текста. Представляется на проверку в формате А4 в скоросшивателе..

При наборе текста на компьютере весь текст печатают шрифтом Times New Roman (размер шрифта – 14) через 1,5 интервала (до 30 строк на странице) на одной стороне листа. Оставляют поля: слева 30 мм (для переплета), справа – 10 мм, сверху и снизу – по 20 мм. Отступ абзаца – 1,25 см.

Сокращения русских слов и словосочетаний должно производиться по ГОСТ 7.12–93. В курсовых работах обязательно применение единиц Международной системы единиц (СИ),

Если по характеру работы необходимо в тексте или таблицах применять условные знаки или обозначения, то обязательно следует объяснить их сразу же в тексте или после таблицы.

Титульный лист выполняется ручным способом или на компьютере на листе формата А4, на котором указываются все необходимые сведения об учебном заведении, предмете, студенте и проверяющем курсовую работу (прил. 1).

Задание для выполнения курсовой работы пишется на отдельном листе и подшивается после титульного листа, но при расстановке страниц не учитывается.

Оглавление пишется на отдельном листе и включает в себя указание названий и страниц всех разделов, подразделов работы, выводов, списка использованной литературы и источников, приложений.

Нумерация страниц, иллюстраций, таблиц, библиографического списка, выводов должна быть сквозная. Номер страницы ставится посередине в нижней части листа. Исчисление страниц начинается с титульного листа, но номер на нем не ставится.

Крупные разделы нужно начинать с нового листа. Заглавие этих разделов печатается прописными (заглавными) буквами по центру страницы. Рубрики, подчиненные разделам (подразделы),

следует отделять друг от друга расстоянием в два интервала. Важно, чтобы заглавия рубрик одинаковой значимости были напечатаны одним шрифтом. Точки в конце заголовков не ставятся.

Например.

1 КЛАССИФИКАЦИЯ, ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И СОСТОЯНИЕ РЫНКА КОНФЕТ В РОССИИ

1.1 Классификация и потребительские свойства конфет

Необходимым является соблюдение одинаковых стилей при оформлении названий разделов и подразделов в тексте и в содержании.

В курсовой работе должны быть раскрыты все разделы, предусмотренные данными методическими указаниями. Изложение материала должно быть логичным и последовательным, а работа грамотной, содержательной, аккуратно выполненной.

Изложение материала сопровождается необходимыми таблицами, графиками, рисунками. Весь иллюстрированный материал должен относиться к теме работы и помогать раскрытию ее содержания.

Курсовая работа выполняется по группе зерномучных и кондитерских товаров на ассортименте конкретного перерабатывающего или торгового предприятия. Содержание курсовой работы должно включать в себя следующие основные разделы:

- титульный лист;
- задание;
- оглавление;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, из нескольких глав;
- выводы и предложения;
- список использованной литературы и источников;
-приложения (при необходимости).

Титульный лист является первой страницей курсовой работы. На нем должны содержаться следующие сведения: наименование министерства и учебного заведения; наименование работы,

ее тема; исполнитель (фамилия, имя, отчество); наименование кафедры, на которой выполнялась данная работа; руководитель работы (должность, ученая степень, звание, фамилия, инициалы); город, год выпуска работы.

Пример оформления титульного листа курсовой работы приведен в приложении 1.

Задание на выполнение курсовой работы является второй страницей работы, и заполняется руководителем работы в произвольной форме с указанием темы, основных этапов и сроков их выполнения.

Оглавление включает введение, наименование всех разделов, подразделов, выводы и предложения, список использованной литературы и источников, приложения (при их наличии) с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

На правом краю листа указывают страницы, где начинается тот или иной раздел. (Пример оформления оглавления приведен в приложении 2).

Во введении отражаются актуальность и значимость выбранной темы, в теории или в практической деятельности, формулируется цель и основные задачи курсовой работы.

Цель работы должна заключаться в решении проблемной ситуации путем ее анализа и нахождении новых закономерностей между явлениями.

Исходя из цели работы определяются задачи. Это обычно делается в форме перечисления (проанализировать, выявить..., определить..., рассчитать.... Объем введения составляет 2-3 стр.

Первый раздел (10-15 стр.) является теоретической частью курсовой работы. Он должен иметь название, отражающее сущность изложенного в нем материала. В данном разделе дается общая характеристика рассматриваемого вида товара: анализ пищевой, физиологической и энергетической ценности товара данного вида, приводится средний химический состав (2...3 стр.), классификация товара данной группы по происхождению, составу, способу производства и другим, существующим для данного вида товара, классификационным признакам. Дается характеристика каждой классификационной группы, характеристика ассортимента.

Проводится анализ факторов, формирующих качество, делается обзор нормативной документации, регламентирующей качество продукции данного вида. Описываются регламентируемые качественные характеристики товара, их значение и доля влияния при экспертной оценке качества.

Во втором разделе описываются условия и методика проведения исследований.

Описание условий проведения исследований начинается с анализа ассортимента продукции, производимой или реализуемой в условиях рассматриваемого в курсовой работе предприятия по основным показателям.

1. Широта ассортимента – количество видов, разновидностей или наименований товаров однородных или разнородных групп. Это свойство характеризуется двумя абсолютными показателями – действительной и базовой широтой, а также относительным показателем – коэффициентом широты.

Действительная широта ($Ш_д$) – фактическое количество видов, разновидностей или наименований товаров, имеющихся в наличии.

Базовая широта ($Ш_Б$) – широта, принятая за основу для сравнения. В качестве базовой широты может быть принято количество видов или разновидностей или наименований товаров, регламентированное нормативными или техническими документами (ОКП), или максимально возможное.

Коэффициент широты ($К_ш$) выражается как отношение действительного количества видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп к базовому:

$$К_ш = \frac{Ш_Д}{Ш_Б} 100, \%. \qquad (1)$$

2. Полнота ассортимента – это количество видов или разновидностей или наименований товаров в группе **однородной** продукции. Показатель характеризует способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности.

Показателями полноты ассортимента служат:

- действительный показатель полноты ($Q_Ф$) – характеризуется фактическим количеством видов или наименований товаров однородной группы;

- базовый показатель полноты ($Q_б$) – характеризуется регламентируемым или планируемым количеством товаров однородной группы.

Коэффициент полноты (Кп) – это отношение действительного показателя к базовому:

$$К_п = \frac{Q_ф}{Q_б} 100, \% \qquad (2)$$

Чем ближе этот показатель к 100%, тем полнее ассортимент торгового предприятия.

3. Устойчивость ассортимента – способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары, особенностью которых является наличие устойчивого спроса на них.

Коэффициент устойчивости – отношение количества видов, разновидностей и наименований товаров, пользующихся устойчивым спросом у потребителя, к общему количеству видов, разновидностей и наименований товаров тех же однородных групп:

$$К_у = (Q_ф + Q_ф + ... + Q_{фп}) / (Q_п \cdot n) \cdot 100, \% \qquad (3)$$

где $Q_{Ф1} + Q_{Ф2} + ... + Q_{Фп}$ – фактическое количество разновидностей «товара» в момент отдельных проверок;

$Q_п$ – количество разновидностей «товара», предусмотренное ассортиментным перечнем;

n – число проверок фактического наличия всех разновидностей «товара».

4. Коэффициент обновления ассортимента (Кн) – характеризуется отношением новых товаров (Н) к количеству наименований товаров, имеющихся в наличии ($Ш_Д$):

$$Кн = \frac{Н}{Ш_Д} 100, \% . \qquad (4)$$

Описываются варианты опыта и порядок проведения экспертизы товара данного вида: особенности приемки партии, отбора проб из партии, формирование средней пробы, размер навесок для анализа нормируемых показателей качества, методы их определения со ссылкой на действующие стандарты.

В третьем разделе представляются результаты экспертизы качества товара, проведенной непосредственно на не менее чем трех образцах товара описываемой группы.

В первом подразделе приводятся результаты маркетинговых исследований, связанных с изучением предпочтений потребителей относительно ассортимента и качества продукции исследуемого вида. Для этого составляется анкета и проводится опрос потребителей товара данного вида. Вопросы анкеты должны выявлять потребительские предпочтения покупателей и факторы, формирующие потребительский спрос на продукцию данного вида. Анкета должна содержать не менее десяти вопросов.

Оценка качества начинается с анализа маркировки продукции. Анализируется состояние этикетки, качество ее наклейки, четкость текста, наличие сведений о товаре обязательных согласно ГОСТ 51074–2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Анализ наличия обязательных данных маркировки оформляется в виде таблицы 1.

Таблица 1

Анализ маркировки (товара)
(на соответствие ГОСТ 51074–2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»)

Необходимые данные маркировки в соответствии с ГОСТ Р 51074–2003	Наличие фактических данных маркировки		
	Наименование товара 1	Наименование товара 2	Наименование товара 3

В тексте работы или в приложении желательно привести фотографии внешнего вида упаковки или особенностей маркировки, обнаруженных недостатков или дефектов маркировки.

На основании полученных результатов делаются выводы о правильности маркировки товара, отмечаются особенности оформления.

Следующий подраздел должен содержать анализ органолептических (вкус, цвет, аромат, запах, консистенция и т.д.) и физико-химических (соответствие фактической массы нетто указанной на маркировке, содержание растворимых сухих веществ, содержание титруемых кислот и др.) показателей качества исследуемого продукта. Результаты оценки качества товара оформляются в виде таблиц 2-5. В тексте желательно привести фотографии, позволяющие более наглядно отразить полученные результаты оценки внешнего вида продукта (вида на разрезе, изломе – если это оценивается), обнаруженные дефекты, примеси и т.д.

Таблица 2

Органолептические показатели качества (наименование товара)

Показатели качества	Требования ГОСТ	Наименование товара 1	Наименование товара 2	Наименование товара 3

Для того, чтобы сделать органолептическую оценку качества более объективной, для некоторых продуктов (пиво, вина) введена балловая система.

Для товаров, у которых стандартных балловых шкал не существует, балловая оценка качества может быть проведена членами дегустационной комиссии, включающей не менее 7 человек.

Оценка качества продукта по органолептическим показателям проводится дегустационной комиссией и включает несколько этапов.

1) Выбор номенклатуры единичных показателей качества, характеризующих органолептические свойства товара. Как правило, разрабатывается, руководствуясь нормативно-технической документацией. Для большинства продовольственных товаров используют, как правило, такие показатели качества как внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция или прозрачность. Могут быть введены дополнительные показатели, не включенные в нормативный документ на данный вид продукции, например, состояние тары, упаковка, вид на срезе или на изломе и др.

2) Составление критериев оценки каждого показателя качества. Должно быть указано, как должен характеризоваться товар по каждому выбранному органолептическому показателю качества для присвоения ему 5, 4, 3, 2 и 1 баллов.

Критерии оценки могут быть оформлены по тексту, например:

Вкус

5 баллов – …

4 балла – …

3 балла –

2 балла –

1 балл – …

Цвет, консистенция и т.д.

Можно оформить критерии оценки в виде таблицы 3.

Таблица 3

Критерии оценки (наименование товара) по органолептическим показателям

Показатель качества	Соответствующий балл				
	5	4	3	2	1
Цвет					
Консистенция					
Вкус					

3) Присвоение каждому показателю качества коэффициента весомости. Коэффициенты весомости используют в связи с тем, что разные единичные показатели имеют различную значимость в целом восприятии качества продукта. Коэффициенты весомости являются количественными характеристиками значимости показателя и служат множителями при расчете обобщенных балловых оценок. Коэффициенты весомости устанавливаются дегустаторами, при этом учитывается традиционное распределение баллов в балловых шкалах пищевых продуктов в действующей нормативной и технической документации. Для пищевых продуктов наиболее важными являются такие показатели как вкус, запах, консистенция – на их долю, как правило, отводится около 60% от общего количества баллов, при этом рекомендуется, чтобы сумма коэффициентов весомости была равна 20, а 5-балловые шкалы при любом количестве показателей трансформируются в 100-балловые. Дегустаторы индивидуально ранжируют показатели по значимости и назначают коэффициенты весомости. Результаты расчета коэффициентов весомости органолептических показателей качества записываются в виде таблицы 4.

4) Установление критериев категорий качества продукции в зависимости от величины комплексного показателя качества по органолептическим показателям. Например при использовании 100 – бальной шкалы: до 20 баллов – отход, 21-40 баллов – технический брак, 41-60 – удовлетворительного качества, 61-85 хорошего качества и более 85 – отличного качества.

5) Оценка в баллах единичных показателей с помощью органов чувств и таблиц с критериями оценки. После дегустационной оценки каждый дегустатор заполняет собственные дегустационные листы на основании которых заполняется объединенная анкета с характеристиками качества продукта. Пример оформления

дегустационного листа представлен в приложении 3.

Таблица 4

Расчет коэффициентов весомости органолептических показателей качества (наименование товара)

Эксперты	Коэффициенты весомости показателей			
	вкус и запах	поверхность	цвет	сумма коэффициентов весомости
1 эксперт	10	6	4	20
2 эксперт	10	5	5	20
3 эксперт	9	6	5	20
4 эксперт	11	5	4	20
5 эксперт	11	5	4	20
6 эксперт	10	6	4	20
7 эксперт	10	7	3	20
Сумма значений коэффициентов весомости	71	40	29	—
Среднее арифметическое значений коэффициентов весомости	10,1	5,7	4,1	—
Усредненные значения коэффициентов весомости	10	6	4	20

6) Расчет комплексных показателей качества по органолептическим показателям. Рассчитываются средние арифметические значения оценок единичных показателей. Среднеарифметическое значение (X) рассчитывается по следующей формуле:

$$X = (x_1 + x_2 + ... + x_n)/n, \qquad (5)$$

где x – значение показателя 1,2 … n определения;

n – число определений.

Комплексный показатель качества с учетом коэффициентов весомости рассчитывается по формуле:

$$Q = \sum(x_i k_i) = x_1 k_1 + x_2 k_2 + ... + x_n k_n, \qquad (6)$$

где $X_1, X_2 \ldots X_n$ – средние значения полученные при органолептической оценке по исследуемым показателям качества;

k – коэффициенты весомости показателей

7) Отнесение продукции к определенной категории качества.

Сводные результаты органолептической оценки качества исследуемой продукции оформляются в виде таблицы 5.

Таблица 5

Сводные результаты органолептической оценки качества конфет типа «Ассорти»

Торговая марка конфет	Оценка в баллах			Комплексный показатель, Q	Категория качества
	вкус и запах	поверхность	цвет		
«Россия щедрая душа	5,0	5,0	4,3	97,2	Отличного качества
«Рот Фронт»	3,8	4,0	4,0	78,0	Хорошего качества
«А. Коркунов»	5,0	4,0	4,2	90,8	Отличного качества

Пример расчета комплексного показателя качества по органолептическим показателям для конфет типа «Ассорти»:

$$Q = 5 \cdot 10 + 5 \cdot 6 + 4{,}3 \cdot 4 = 97{,}2,$$

где 5 – среднее арифметическое значение оценки дегустаторами вкуса и запаха; 10 – коэффициент весомости данного показателя качества; 5 – среднее арифметическое значение оценки дегустаторами консистенции; 6 – коэффициент весомости данного показателя качества; 4,3 – среднее арифметическое значение оценки дегустаторами цвета; 4 – коэффициент весомости данного показателя качества.

На основании полученных результатов делается вывод о качестве продукта по органолептическим показателям и соответствии их требованиям действующего стандарта.

Далее необходимо провести анализ физико-химических показателей качества товара (масса нетто, массовая доля начинки, массовая доля золы и др). Результаты оформляются в виде таблицы 6.

Таблица 6

Физико-химические показатели качества (наименование товара)

Показатели качества	Требования НД	Наименование товара 1		Наименование товара 2		Наименование товара 3	
		фактически	отклонение	фактически	отклонение	фактически	отклонение

На основании полученных результатов делается вывод о качестве продукта по физико-химическим показателям и соответствии их требованиям стандарта.

На основании фактических данных, полученных при выполнении курсовой работы, необходимо провести сравнение фактического качества исследуемых образцов с требованиями стандарта на данный продукт и сделать заключение о соответствии его определенному товарному сорту.

Отдельным пунктом курсовой работы является расчет **показателей конкурентоспособности** изучаемого товара. Конкурентоспособность товара является сложным свойством, сформированным его качеством (потребительской ценностью), ценой потребления, эффективностью маркетинговой и коммерческой деятельности фирмы-продавца и определяемым реакцией потребителя на эти внешние проявления товара. Наиболее важно соотношение цена/качество.

Квалиметрический подход к оценке конкурентоспособности основан на сравнении качества товаров с качеством эталонных образцов (базовой моделью) или качеством товаров конкурентов. К базовой модели предъявляется ряд требований: она должна быть близкой к оцениваемой модели и иметь сходные назначение и характер с оцениваемой моделью. Информация о базовой модели должна быть достоверной.

Если базовой моделью выступают конкретный товар, то он должен иметь наиболее высокие значения рассматриваемых показателей и уровень продаж. Базовая модель может не существовать в реальности (гипотетический образец), а отражать лучшие достижения научно-технического прогресса (ГОСТ). В качестве базы для сравнения могут быть взяты товары с наибольшими объемами продаж на рынке.

Основными методами оценки конкурентоспособности являются дифференцированный метод определения относительных показателей конкурентоспособности и комплексный метод определения конкурентоспособности.

Дифференцированный метод заключается в прямом сравнении нескольких единичных показателей конкурентоспособности товара с аналогичными показателями товаров конкурентов.

Комплексный метод основан на сравнении товаров со сложной номенклатурой показателей конкурентоспособности. При этом

учитывается степень влияния на конкурентоспособность каждого показателя. Комплексный метод позволяет более объективно оценить конкурентоспособность.

Комплексный метод оценки конкурентоспособности товаров и услуг состоит из пяти этапов:

1) комплексное исследование рынка и потребностей населения;

2) определение факторов конкурентоспособности товаров и составление номенклатуры показателей;

3) экспертиза показателей конкурентоспособности товаров;

4) расчет комплексного интегрального показателя конкурентоспособности товара;

5) анализ полученных результатов и составление заключения о конкурентоспособности товара или услуги.

Первый этап — комплексное исследование рынка и потребностей населения, с целью установления потребительских групп. Изучение рынка включает: определение емкости, насыщенности рынка товарами; определение потребностей населения, потенциальных и перспективных потребителей; анализ структуры ассортимента; выявление товаров и услуг конкурентов.

Второй этап — определение факторов конкурентоспособности товаров и составление номенклатуры показателей для комплексной оценки. На данном этапе проводятся маркетинговые исследования и на основании этих исследований выбираются наиболее важные для потребителя органолептические и физико-химические показатели качества.

Третий этап — экспертиза показателей конкурентоспособности товаров. На данном этапе применяются измерительный, расчетный, органолептический и другие методы исследований.

Четвертый этап оценки конкурентоспособности товара – расчет комплексных показателей конкурентоспособности по потребительским свойствам, $I_к$ комплексных экономических показателей конкурентоспособности, $I_э$ и интегральных показателей конкурентоспособности, К.

Расчет комплексных показателей конкурентоспособности по потребительским свойствам начинается с оценки весомости отдельных, выбранных автором для сравнения, показателей конкурентоспособности. Весомость показателей определяется экспертной группой с помощью метода предпочтения.

Метод предпочтения включает в себя следующие действия:

- эксперты составляют рейтинг показателей конкурентоспособности начиная с наименее значимого. Таким образом, весомость наименее предпочитаемого (важного) показателя получает номер 1, следующего по важности – номер 2 и т. д.
- подсчитывается сумма весомостей по каждому отдельному показателю качества (m_i);
- подсчитывается сумма весомостей по всем показателям качества ($\sum\sum$ mi);
- весомость каждого конкретного показателя конкурентоспособности рассчитывается делением суммы весомостей данного показателя на общую сумму весомостей всех показателей.

Весомость показателя (a_i) определяют по формуле:

$$a_i = \sum m_i / \sum\sum mi, \qquad (7)$$

где m_i – сумма весомостей, установленных экспертами по данному показателю качества;

$\sum\sum$ mi – сумма весомостей по всем показателям качества.

Пример определения коэффициента весомости показателей конкурентоспособности представлен в таблице 7.

Таблица 7

Определение весомости единичных показателей конкурентоспособности (наименование товара)

Показатели	1 эксперт	2 эксперт	3 эксперт	Сумма (m_i)	Весомость
Вкус	4	4	3	11	0,24
Цвет	3	5	5	13	0,29
Аромат	5	3	4	12	0,27
Внешний вид	1	2	2	5	0,11
Поверхность	2	1	1	4	0,09
Сумма	15	15	15	45	**1,00**

Рассчитаем весомости показателей конкурентоспособности:

a_i вкус =11/45=0,24; *a_i внешний вид =5/45=0,11;*

a_i цвет = 13/45=0,29; *a_i поверхность = 4/45=0,09.*

a_i аромат =12/45=0,27;

При правильно проведенных расчетах сумма весомостей показателей конкурентоспособности равна 1.

Далее для проведения комплексной оценки **конкурентоспособности товара по потребительским свойствам** ($I_к$) необходимо составить таблицу, в которой приводятся сводные результаты оценки качества исследуемого продукта и их значения для базовой модели (гипотетического образца). Пример оформления представлен в таблице 8.

Таблица 8

Сводные результаты оценки качества (наименование товара) по показателям, определяющим конкурентоспособность

Показатели	Базовая модель (гипотетический образец)	Наименования торговых марок		

Далее производится расчет относительных показателей потребительских свойств товара.

Относительные показатели потребительских свойств рассчитываются по формуле:

$$g_i = P_i / P_{баз}, \quad (8)$$

где g_i – единичный относительный показатель качества;

P_i – фактическое значение i-го единичного показателя качества оцениваемого товара;

$P_{баз}$ – значение i-го единичного показателя качества базовой модели.

Формула расчета относительного единичного показателя качества g_i может принять и следующий вид:

$$g_i = P_{баз} / P_i. \quad (9)$$

При расчете из формул (8, 9) выбирают ту, в которой росту единичного показателя соответствует повышение конкурентоспособности, например большее количество кислот в соке снижает конкурентоспособность, поэтому будем использовать формулу 9.

Результаты расчета представляются в виде таблицы 9.

Таблица 9

Относительные показатели потребительских свойств (наименование товара)

Показатели	Наименования торговых марок		

Рассчитаем комплексный показатель конкурентоспособности по потребительским свойствам, по следующей формуле:

$$I_k = \sum Q \cdot a_i, \qquad (10)$$

где $I_к$ – комплексный показатель конкурентоспособности по потребительским свойствам;

Q – относительный единичный показатель качества (конкурентоспособности);

a_i – весомость единичного показателя конкурентоспособности.

Для расчета **комплексного экономического показателя конкурентоспособности** ($I_Э$) необходимо знать цену каждого исследуемого наименования товара и среднюю цену, сложившуюся на товар данного вида на рынке.

Расчет комплексного экономического показателя конккурентоспособности производится по формуле:

$$I_э = \frac{Ц}{Ц_i}, \qquad (11)$$

где $I_э$ – комплексный экономический показатель конкурентоспособности;

Ц – фактическая цена за единицу объема или массы товара;

$Ц_i$ – средняя цена, сложившаяся на рынке за единицу объема или массы оцениваемого товара.

В итоге рассчитаем интегральный показатель конкурентоспособности по формуле:

$$K = I_{норм} \cdot I_к / I_э, \qquad (12)$$

где $I_{норм}$ – нормативный показатель конкурентоспособности, если товар соответствует ГОСТ, то он равен 1.

Если К < 1, то оцениваемый товар имеет более низкий уровень конкурентоспособности и уступает базовой модели, если К > 1, то оцениваемый товар имеет высокий уровень конкурентоспособности, если К = 1, то конкурентоспособность сравниваемых наименований товара равна.

Результаты оценки комплексных показателей конкурентоспособности по потребительским свойствам, комплексных экономических показателей и интегральных показателей конкурентоспособности оформляют в виде таблицы 10.

Таблица 10

Показатели конкурентоспособности (наименование товара)

Показатели конкурентоспособности	Наименования торговых марок		
Комплексный показатель конкурентоспособности по потребительским свойствам, $I_к$			
Комплексный экономический показатель конкурентоспособности, $I_э$			
Интегральный показатель конкурентоспособности, К			

По результатам приведенных в таблице 10 данных делается вывод о конкурентоспособности того или иного наименования исследуемого товара.

В качестве примера рассмотрим расчет конкурентоспособности конфет типа «Ассорти» разных производителей.

Для расчета конкурентоспособности конфет типа «Ассорти» в качестве базы для сравнения взят гипотетический образец конфет (т.е. предполагаемый), который соответствует всем требованиям, предъявляемым к качеству конфет.

На первом этапе производили ранжирование показателей весомости (табл. 11).

Таблица 11

Определение весомости единичных показателей

Показатели	Эксперты							Сумма (mi)
	1	2	3	4	5	6	7	
Поверхность	4	4	6	5	2	5	5	31
Форма	3	3	3	4	3	4	4	24
Запах	6	6	5	6	6	6	6	41
Вкус	7	7	7	7	7	7	7	49
Массовая доля влаги	2	2	2	2	5	2	2	17
Массовая доля начинки	5	5	4	3	4	3	3	27
Массовая доля золы, не растворимой в 10% HCL	1	1	1	1	1	1	1	7
Сумма	28	28	28	28	28	28	28	196

При выборе конфет типа «Ассорти» наиболее значимый показатель – это вкус, запах и поверхность, а меньше всего потребитель при выборе конфет типа «Ассорти» уделяет массовой доле начинки, форме конфет, массовой доле влаги и массовой доле золы, не растворимой в 10% HCL.

a_i поверхность = 31/196 = 0,16;

a_i форма = 24/196= 0,12;

a_i запах =41/196= 0,21;

a_i вкус = 49/196= 0,25;

a_i массовая доля влаги = 17/196 = 0,09;

a_i массовая доля начинки = 27/196 = 0,14;

a_i массовая доля золы, не растворимой в 10% HCL = 7/196 = 0,03.

Эксперты оценивают важность каждого свойства по шкале относительной значимости. Совокупность всех свойств принимают за 1 (табл. 12). Весомость показателя берется как среднее значение показателя среди экспертов.

Таблица 12

Значение показателей весомости конфет типа «Ассорти»

Показатель	Весомость единичных показателей
Поверхность	0,16
Форма	0,12
Запах	0,21
Вкус	0,25
Массовая доля влаги	0,09
Массовая доля начинки	0,14
Массовая доля золы, не растворимой в 10% HCL	0,03
Сумма	1,00

Проведем комплексную интегральную оценку конкурентоспособности конфет типа «Ассорти» на основе показателей потребительских свойств и цены. Данные экспертной оценки представлены в таблице 13.

Таким образом, среди исследуемых образцов конфет типа «Ассорти» максимальную (5 баллов) оценку по всем представленным показателям получила только одна торговая марка «А. Коркунов».

Таблица 13

Показатели потребительских свойств, определяющие конкурентоспособность конфет типа «Ассорти»

Показатели	Гипотетический образец	Конфеты типа «Ассорти» разных торговых марок		
		«Alpen Gold»	«А. Коркунов»	«Государственная Третьяковская галерея»
Поверхность	5,0	5,0	5,0	4,8
Форма	5,0	5,0	5,0	5,0
Запах	5,0	4,8	5,0	3,8
Вкус	5,0	4,5	5,0	3,7
Массовая доля влаги, %	Не более 12	2,9	4,2	5,7
Массовая доля начинки, %	Не менее 20	37,5	37,4	37,1
Массовая доля золы, не растворимой в 10% HCL, %	Не более 0,1	0,065	0,06	0,04

Далее рассчитали относительные показатели потребительских свойств конфет типа «Ассорти». Данные относительных показателей потребительских свойств конфет типа «Ассорти» представлены в таблице 14.

Таблица 14

Относительные показатели потребительских свойств конфет типа «Ассорти»

Показатели, характеризующие потребительские свойства	Конфеты типа «Ассорти» различных торговых марок		
	«Alpen Gold»	«А. Коркунов»	«Государственная Третьяковская галерея»
Поверхность	1,0	1,0	0,90
Форма	1,0	1,0	1,0
Запах	0,96	1,0	0,76
Вкус	1,10	1,0	0,74
Массовая доля влаги	4,10	2,80	2,10
Массовая доля начинки	1,90	1,90	1,80
Массовая доля золы, не растворимой в 10% HCL	1,54	1,67	2,50

Рассчитаем комплексный показатель конкурентоспособности конфет типа «Ассорти»:

«Alpen Gold» –

0,16·1,0+0,12·1,0+0,21·0,96+0,25·1,10+0,09·4,10+0,14·1,90+ +0,03·1,54 = 1,44;

«А. Коркунов» –

0,16·1,0+0,12·1,0+0,21·1,0+0,25·1,0+0,09·2,80+0,14·1,90+ +0,03·1,67 = 1,31;

«Государственная Третьяковская галерея» –

0,16·0,90+0,12·1,0+0,21·0,76+0,25·0,74+0,09·2,10+0,14·1,80+ +0,03·2,50 = 1,11.

Рассчитаем комплексный экономический показатель конкурентоспособности конфет типа «Ассорти». Для этого необходимо знать цену, каждой исследуемой торговой марки конфет типа «Ассорти», сложившуюся на рынке. Так как номинальная масса конфет типа «Ассорти» не одинаковая, то рассчитаем стоимость конфет за массу 1000 г. Средняя цена за 1000 г конфет типа «Ассорти», сложившаяся на рынке, составляет 616,79 руб.

Цена конфет типа «Ассорти» (за 1000 г): торговых марок «Alpen Gold» −656,61 руб.; «А. Коркунов» − 947,10 руб.; «Государственная Третьяковская галерея» − 485,45 руб., «ROSHEN» – 591,13 руб., «Рот-Фронт» – 403,64 руб.

«Alpen Gold» –

656,61/616,79 = 1,06;

«А. Коркунов» –

947,10/616,79 = 1,53;

«Государственная Третьяковская галерея» –

485,45/616,79 =0,79.

Результаты оценки комплексного показателя конкурентоспособности по потребительским свойствам и комплексного экономического показателей конкурентоспособности конфет типа «Ассорти» представлены в таблице 15.

Рассчитаем интегральный показатель конкурентоспособности:

«Alpen Gold» –

1,44/1,06 = 1,36;

«А. Коркунов» –

1,31/1,53 = 0,86;

«Государственная Третьяковская галерея» –

1,11/0,79 = 1,40.

Таблица 16

Комплексные показатели конкурентоспособности конфет типа «Ассорти»

Наименование показателей конкурентоспособности	Конфеты типа «Ассорти» различных торговых марок		
	«Alpen Gold»	«А. Коркунов»	«Государственная Третьяковская галерея»
Комплексный показатель конкурентоспособности по потребительским свойствам, $I_к$	1,44	1,31	1,11
Комплексный экономический показатель конкурентоспособности, $I_э$	1,06	1,53	0,79
Интегральный показатель конкурентоспособности, К	1,36	0,86	1,40

В данном случае у конфет типа «Ассорти» торговой марки «А. Коркунов» конкурентоспособность ниже базового образца за счет высокой цены, но потребительские свойства у данных конфет выше остальных. Конфеты типа «Ассорти» торговой марки «Рот-Фронт» по конкурентоспособности превосходят базовый образец за счет низкой цены.

Раздел **«Выводы и предложения»** является важнейшей, структурной частью курсовой работы, в которой подводится итог всех проведенных исследований и анализа. Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в работе. Выводы должны отражать существо работы и ее основные результаты. Выводы должны быть четкими, краткими, конкретными и не должны быть перегружены цифровыми материалом. Их необходимо писать в виде тезисов, по пунктам в последовательности соответственно порядку изложения материала и выполнения экспериментальной части. Общий объем раздела- 1-2 страницы.

Список использованной литературы и источников. Указываются литературные источники: учебная, стандарты, научные статьи, интернет ресурсы. Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1 – 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» и методическими рекомендациями по оформлению курсовых и

дипломных работ. Список должен включать не менее 15 источников.

Примеры.

1. Николаева, М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы : учебник для вузов [Текст] / М. А. Николаева. – М. : Инфра-М, 2003. – 360 с.

2. Воропаева, О. А. Композитные смеси в производстве хлеба [Текст] / О. А. Воропаева // Хлебопродукты. – 2009. – №11. – С. 38-40.

3. ГОСТ 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования [Текст]. Введ. 01.07.05. – М. : Стандартинформ, 2005. – 30 с.

4. Рынок шоколада на сегодняшний день [Электронный ресурс] [2010]. – Режим доступа: http://www.modyler.ru/PressRelease/PressReleaseShow.asp. – Загл. с экрана.

В **приложении** прикладываются, бланки с результатами проведения экспертиз, анкета для проведения маркетинговых исследований, при необходимости копии сертификатов соответствия, товарные этикетки, фотографии, и др.

3 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа регистрируется на кафедре и сдается на проверку руководителю. Работа, содержащая в полном объеме разделы, предусмотренные данными методическими указаниями и соответствующая всем требованиям, предъявляемым к оформлению допускается к защите.

Защита курсовой работы проводится перед комиссией.

Балльно-рейтинговая оценка знаний студентов

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем курсовой работы, ответы студента полные и правильные. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы, ответы студента правильные, но неполные. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Потребительские свойства и экспертиза качества шоколада белого
2. Потребительские свойства и экспертиза качества конфет помадных.
3. Потребительские свойства и экспертиза качества вафель с жировой начинкой
4. Анализ ассортимента какао-порошка, реализуемого в условиях ООО «МЕТРО Кэш енд КЕРРИ» и экспертиза качества …
5. Потребительские свойства и экспертиза качества пряников заварных
6. Потребительские свойства и экспертиза качества карамели с фруктово-ягодной начинкой
7. Потребительские свойства и экспертиза качества кексов на химических разрыхлителях
8. Анализ ассортимента и экспертиза качества тортов бисквитных, реализуемых в магазине «Магнит» ЗАО «Тандер» …
9. Анализ ассортимента и экспертиза качества пирожных заварных, реализуемых (торговое предприятие)
10. Потребительские свойства и экспертиза качества муки пшеничной высшего сорта, реализуемой (торговое предприятие)
11. Потребительские свойства и экспертиза качества крупы гречневой, реализуемой … (торговое предприятие)
12. Потребительские свойства и экспертиза качества макаронных изделий (перья), реализуемых на оптово-розничной базе «Самара»
13. Потребительские свойства и экспертиза качества хлопьев кукурузных, реализуемых … (торговое предприятие)
14. Анализ ассортимента и экспертиза качества крахмала картофельного сорта экстра, реализуемого в условиях (название торгового предприятия)
15. Анализ ассортимента и экспертиза качества сахара-песка, реализуемого в условиях (название торгового предприятия)

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. ГОСТ 4570–93. Конфеты. Общие технические условия. Введ. 1993-07-01. – М. : Госстандарт России, 1993. – 9 с.

2. ГОСТ 5897–90. Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей. Введ. 1992-01-01. – М. : Госстандарт России, 1993. – 6 с.

3. ГОСТ 5901–87. Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси. Введ. 2006-07-01. – М. : Госстандарт России, 1987 – 4 с.

4. ГОСТ Р 51074–2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – Введ. 2005 - 01 - 07. – М. : Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.

5. ГОСТ Р 5900–73. Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ. Введ. 2006-07-01. – М. : Госстандарт России, 1973 – 6 с.

6. Дулов, М. И. Сертификация сырья и продуктов растительного происхождения : учебное пособие [Текст] / М. И. Дулов, Л. А. Журавлев. – Кинель, 2005. – 125 с.

7. Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник для студ. высш. учеб. заведений [Текст] / Т. Н. Иванова. – М. : Академия, 2006. – 288 с.

8. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие [Текст] / Н. В. Коник. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2009. – 416 с.

9. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум [Текст] / под ред. В. И. Криштафович. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»2008. – 592 с.

10. Минифай, Б. У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия [Текст] / Б. У. Минифай. – Спб. : Профессия, 2008. – 816 с.

11. Николаева, М. А. Товарная экспертиза [Текст] / М. А. Николаева. – СПб. : Гиорд, 2005. – 360 с.

12. Олейникова, А. Я. Практикум по технологии кондитерских изделий [Текст] / А. Я Олейникова, Г. О. Магомедов, Т. Н. Мирошникова. – СПб. : ГИОРД, 2005. – 480 с.

13. Пащенко, Л. П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Текст] / Л. П. Пащенко, Т. В. Санина, Л. И. Столярова [и др.]. – М. : КолосС, 2006. – 215 с. : ил.

14. Позняковский, В. М. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий [Текст] / В. М. Позняковский. – Новосибирск : Сиб. унив. изд-во ; Изд-во Новосиб. ун-та, 2007. – 278 с.

15. Праздничкова, Н. В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров : учебное пособие [Текст] / Н. В. Праздничкова. – Самара 2007. – 144 с.

16. Романов, А. С. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность : учеб.-справ. пособие для вузов. [Текст] / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.]. – Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. – 278 с.

17. Рыжакова, А. В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров [Текст] / А. В. Рыжакова – М. : Изд. Центр «Академия», 2005. – 224 с.

18. Фаст, Р. Зерновые завтраки [Текст] / Р. Фаст, Э. Колдуэлл. – СПб. : Профессия, 2007. – 528 с.

19. Фурс, И. Н. Товароведение зерномучных товаров [Текст] / И. Н. Фурс. – Минск : Изд-во «Урожай», 2005 – 544 с.

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»
Технологический факультет
Кафедра «Технология производства и экспертиза продуктов
из растительного сырья»

КУРСОВАЯ РАБОТА
по специальности: «Товароведение и экспертиза товаров»

на тему:

Потребительские свойства и конкурентоспособность конфет типа «Ассорти» разных торговых марок

Выполнил: студент 4 курса технологического
факультета 1 группы
Иванов И. И.
(подпись)

Проверил: .
(подпись)

Работа защищена ----------
---------- 20___ г.
Оценка ----------

Самара, 2013

Приложение 2

Примерное оглавление курсовой работы

Введение.....
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОНФЕТ.....
1.1. Классификация и характеристика ассортимента конфет.....
1.3. Анализ рынка конфет.....
2. УСЛОВИЯ И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ.....
2.1 Анализ ассортимента конфет, реализуемых в (название торгового предприятия).....
2.2 Методика проведения исследований.....
3 КАЧЕСТВО КОНФЕТ ТИПА «АССОРТИ» РАЗНЫХ ТОРГОВЫХ МАРОК, РЕАЛИЗУЕМЫХ В МАГАЗИНЕ «МАГНИТ» ЗАО «ТАНДЕР».....
3.1 Предпочтения потребителей при покупке конфет типа «Ассорти» .....
3.2 Идентификационная и классификационная экспертиза конфет типа «Ассорти».....
3.3 Товароведная экспертиза конфет типа «Ассорти».....
3.4 Расчет конкурентоспособности конфет типа «Ассорти».....
ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ.....
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ.....
ПРИЛОЖЕНИЯ.....

Приложение 3

Пример оформления дегустационного листа

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Коэффициенты весомости органолептических показателей качества (товара)					
Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Сумма коэффициентов весомости
					20

Органолептическая оценка (наименование товара)

Торговая марка	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Рейтинг показателей конкурентоспособности (товара)					
Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Массовая доля овощной части

Число и подпись эксперта

Приложение 4

Примерные вопросы анкеты по выявлению предпочтений потребителей

1. Покупаете ли Вы «продукт»?
2. Как часто Вы покупаете «продукт»?
3. Каков объем одноразовой покупки (товара)?
4. Продукт в таре какой емкости Вы предпочитаете покупать?
5. В таре из какого упаковочного материала Вы предпочитаете покупать «продукт»?
6. Продукт каких торговых марок Вы предпочитаете покупать?
7. «Продукт» какой ценовой категории Вы предпочитаете покупать?
8. На какие показатели качества «продукта» Вы обращаете большее внимание?
9. Какой фактор для Вас является решающим при выборе «продукта»?
10. Продукт какого производителя Вы предпочитаете покупать?

Учебное издание

Волкова Алла Викторовна, Праздничкова Наталья Валерьевна

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению курсовой работы
по специальности
«Товароведение и экспертиза товаров»
(по группе зерномучных и кондитерских товаров)

Отпечатано с готового оригинал-макета
Подписано в печать 20.09.2013 г. Формат 60×84 1/16.
Усл. печ. л. 2, печ. л. 2,2.
Тираж 10. Заказ №102.

Редакционно-издательский центр Самарской ГСХА
446442, Самарская обл., п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Учебная 2
Тел.: (84663)46-2-44, 76-2-47
Факс 46-2-44
E-mail: ssaariz@mail.ru

Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования
«Самарская государственная
сельскохозяйственная академия»

Кафедра «Технология производства и экспертиза
продуктов из растительного сырья»

А. В. Волкова, Н. В. Праздничкова

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению курсовой работы по специальности
«Товароведение и экспертиза товаров»
(по группе плодоовощных и вкусовых товаров)

для студентов, обучающихся по специальности
080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и
обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)»

Кинель
РИЦ СГСХА
2013

УДК 620.2 (07)
ББК 30.6 Р
В-76

Волкова, А. В.
В-76 Методические указания по выполнению курсовой работы по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» (по группе плодоовощных и вкусовых товаров) / А. В. Волкова, Н. В. Праздничкова. – Кинель : РИЦ СГСХА, 2013. – 34 с.

Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» предназначены для студентов, обучающихся по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)».

© ФГБОУ ВПО Самарская ГСХА, 2013
© Волкова А. В., Праздничкова Н. В., 2013

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....4
1 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....5
2 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....6
3 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....26
ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ.....27
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.....29
ПРИЛОЖЕНИЯ.....30

ПРЕДИСЛОВИЕ

Курсовая работа по товароведению и экспертизе продовольственных товаров (по группе плодоовощных и вкусовых товаров) является обязательной составной частью учебного процесса и выполняется на четвертом курсе (седьмой семестр).

Целью курсовой работы по группе плодоовощных и вкусовых товаров является:

- углубление, систематизация и закрепление теоретических и практических знаний;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы с нормативными документами и специальной литературой, а также умения грамотно и логически обоснованно излагать результаты исследований, обобщать расчеты и формулировать выводы.

Задачи курсовой работы:

- провести маркетинговые исследования и выявить потребительские предпочтения покупателей товара изучаемого вида;
- провести экспертизу качества изучаемого товара по органолептическим и физико-химическим показателям;
- рассчитать конкурентоспособность изучаемого товара.

Представленный в данном издании материал структурирован по разделам, что позволяет студенту в процессе выполнения отдельных этапов работы обращаться сразу к соответствующему разделу методических рекомендаций.

В тексте, а также в приложениях представлены примеры составления таблиц, примеры расчетов, примерные темы и план курсовой работы.

1 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Основные этапы выполнения курсовой работы следующие: выбор темы и объекта исследований, сбор и обработка литературных данных, определение методов исследований и подбор нормативной документации, проведение эксперимента, математико-статистическая обработка и обобщение полученных результатов, оформление работы.

В установленные сроки студентам предоставляется право выбора темы курсовой работы в соответствии с утвержденной тематикой. В отдельных случаях студент может предложить для курсовой работы свою тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

После того как выбрана тема курсовой работы, определён основной аспект, студенту совместно с руководителем необходимо определить план работы и содержание поставленных вопросов (примерное оглавление курсовой работы приведено в приложении 2).

В соответствии с темой работы разрабатывается календарный план с указанием сроков выполнения отдельных этапов работы и руководитель выдает студенту задание. При составлении календарного плана необходимо отразить в нем следующие основные этапы:

- подбор и изучение литературы по теме;
- сбор материала по всем разделам курсовой работы;
- проведение лабораторных исследований;
- обработка и анализ полученных результатов;
- представление готовой работы руководителю;

В ходе выполнения курсовой работы руководитель помогает при сборе нормативной документации, контролирует проведение исследований, осуществляет проверку готовой курсовой работы, указывает студенту на недостатки аргументации, композиции, стиля и т.п., советует, как их лучше устранить, законченную курсовую работу допускает к защите перед комиссией.

2 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа состоит из титульного листа, задания, оглавления, введения, основных разделов работы, выводов, списка использованной литературы и источников, приложений.

Курсовая работа выполняется компьютерным набором на листах бумаги формата А4. Объем курсовой работы составляет 35...40 страниц печатного текста. Представляется на проверку в формате А4 в скоросшивателе..

При наборе текста на компьютере весь текст печатают шрифтом Times New Roman (размер шрифта – 14) через 1,5 интервала (до 30 строк на странице) на одной стороне листа. Оставляют поля: слева 30 мм (для переплета), справа – 10 мм, сверху и снизу – по 20 мм. Отступ абзаца – 1,25 см.

Сокращения русских слов и словосочетаний должно производиться по ГОСТ 7.12–93. В курсовых работах обязательно применение единиц Международной системы единиц (СИ).

Если по характеру работы необходимо в тексте или таблицах применять условные знаки или обозначения, то обязательно следует объяснить их сразу же в тексте или после таблицы.

Титульный лист выполняется ручным способом или на компьютере на листе формата А4, на котором указываются все необходимые сведения об учебном заведении, предмете, студенте и проверяющем курсовую работу (прил. 1).

Задание для выполнения курсовой работы пишется на отдельном листе и подшивается после титульного листа, но при расстановке страниц не учитывается.

Оглавление пишется на отдельном листе и включает в себя указание названий и страниц всех разделов, подразделов работы, выводов, списка использованной литературы и источников, приложений.

Нумерация страниц, иллюстраций, таблиц, библиографического списка, выводов должна быть сквозная. Номер страницы ставится посередине в нижней части листа. Исчисление страниц начинается с титульного листа, но номер на нем не ставится.

Крупные разделы нужно начинать с нового листа. Заглавие этих разделов печатается прописными (заглавными) буквами по центру страницы. Рубрики, подчиненные разделам (подразделы),

следует отделять друг от друга расстоянием в два интервала. Важно, чтобы заглавия рубрик одинаковой значимости были напечатаны одним шрифтом. Точки в конце заголовков не ставятся.

Например:

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ШАМПИНЬОНОВ СВЕЖИХ

1.1 Место свежих шампиньонов в общей классификации свежей плодоовощной продукции и их биологические особенности

Необходимым является соблюдение одинаковых стилей при оформлении названий разделов и подразделов в тексте и в содержании.

В курсовой работе должны быть раскрыты все разделы, предусмотренные данными методическими указаниями. Изложение материала должно быть логичным и последовательным, а работа – грамотной, содержательной, аккуратно выполненной.

Изложение материала сопровождается необходимыми таблицами, графиками, рисунками. Весь иллюстрированный материал должен относиться к теме работы и помогать раскрытию ее содержания.

Курсовая работа выполняется по группе плодоовощных и вкусовых товаров на ассортименте конкретного перерабатывающего или торгового предприятия. Содержание курсовой работы должно включать в себя следующие основные разделы:

- титульный лист;
- задание;
- оглавление;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, из нескольких разделов;
- выводы и предложения;
- список использованной литературы и источников;
- приложения (при необходимости).

Титульный лист является первой страницей курсовой работы. На нем должны содержаться следующие сведения: наименование министерства и учебного заведения; наименование работы, ее тема; исполнитель (фамилия, имя, отчество); наименование кафедры, на которой выполнялась данная работа; руководитель работы (должность, ученая степень, звание, фамилия, инициалы); город, год выпуска работы.

Пример оформления титульного листа курсовой работы приведен в приложении 1.

Задание на выполнение курсовой работы является второй страницей работы, и заполняется руководителем работы в произвольной форме с указанием темы, основных этапов и сроков их выполнения.

Оглавление включает введение, наименование всех разделов, подразделов, выводы и предложения, список использованной литературы и источников, приложения (при их наличии) с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

На правом краю листа указывают страницы, где начинается тот или иной раздел. (Пример оформления оглавления приведен в приложении 2).

Во введении отражаются актуальность и значимость выбранной темы, в теории или в практической деятельности, формулируется цель и основные задачи курсовой работы.

Цель работы должна заключаться в решении проблемной ситуации, путем ее анализа и нахождении новых закономерностей между явлениями.

Исходя из цели работы определяются задачи. Это обычно делается в форме перечисления (проанализировать, выявить..., определить..., рассчитать... Объем введения составляет 2-3 стр.

Первый раздел (10-15 стр.) является теоретической частью курсовой работы. Он должен иметь название, отражающее сущность изложенного в нем материала. В данном разделе дается общая характеристика рассматриваемого вида товара: анализ пищевой, физиологической и энергетической ценности товара данного вида, приводится средний химический состав (2...3 стр.), классификация товара данной группы по происхождению, составу, способу производства и другим, существующим для данного вида

товара, классификационным признакам. Дается характеристика каждой классификационной группы, характеристика ассортимента. Проводится анализ факторов, формирующих качество, делается обзор нормативной документации, регламентирующей качество продукции данного вида. Описываются регламентируемые качественные характеристики товара, их значение и доля влияния при экспертной оценке качества.

Во втором разделе описываются условия и методика проведения исследований.

Описание условий проведения исследований начинается с анализа ассортимента продукции, производимой или реализуемой в условиях рассматриваемого в курсовой работе предприятия по основным показателям.

1. Широта ассортимента – количество видов, разновидностей или наименований товаров однородных или разнородных групп. Это свойство характеризуется двумя абсолютными показателями – действительной и базовой широтой, а также относительным показателем – коэффициентом широты.

Действительная широта ($Ш_Д$) – фактическое количество видов, разновидностей или наименований товаров, имеющихся в наличии.

Базовая широта ($Ш_Б$) – широта, принятая за основу для сравнения. В качестве базовой широты может быть принято количество видов или разновидностей или наименований товаров, регламентированное нормативными или техническими документами (ОКП), или максимально возможное.

Коэффициент широты ($К_Ш$) выражается как отношение действительного количества видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп к базовому:

$$К_ш = \frac{Ш_Д}{Ш_Б} 100, \%. \qquad (1)$$

2. Полнота ассортимента – это количество видов или разновидностей или наименований товаров в группе **однородной** продукции. Показатель характеризует способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности.

Показателями полноты ассортимента служат:

- действительный показатель полноты ($Q_Ф$) – характеризуется

фактическим количеством видов или наименований товаров однородной группы

- базовый показатель полноты ($Q_Б$) – характеризуется регламентируемым или планируемым количеством товаров однородной группы.

Коэффициент полноты (Кп) – это отношение действительного показателя к базовому:

$$K_П = \frac{Q_ф}{Q_Б} 100, \% \qquad (2)$$

Чем ближе этот показатель к 100%, тем полнее ассортимент торгового предприятия.

3. Устойчивость ассортимента – способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары, особенностью которых является наличие устойчивого спроса на них.

Коэффициент устойчивости – отношение количества видов, разновидностей и наименований товаров, пользующихся устойчивым спросом у потребителя, к общему количеству видов, разновидностей и наименований товаров тех же однородных групп:

$$K_у = (Q_ф + Q_ф + ... + Q_{фn}) / (Q_n \cdot n) \cdot 100, \% \qquad (3)$$

где $Q_{Ф1} + Q_{Ф2} + ... + Q_{Фn}$ – фактическое количество разновидностей «товара» в момент отдельных проверок;

Q_n – количество разновидностей «товара», предусмотренное ассортиментным перечнем;

n – число проверок фактического наличия всех разновидностей «товара».

4. Коэффициент обновления ассортимента (Кн) – характеризуется отношением новых товаров (Н) к количеству наименований товаров, имеющихся в наличии ($Ш_Д$):

$$Кн = \frac{Н}{Ш_Д} 100, \% \qquad (4)$$

Описываются варианты опыта и порядок проведения экспертизы товара данного вида: особенности приемки партии, отбора проб из партии, формирование средней пробы, размер навесок для анализа нормируемых показателей качества, методы их определения со ссылкой на действующие стандарты.

В третьем разделе представляются результаты экспертизы качества товара, проведенной непосредственно на не менее чем трех образцах товара описываемой группы.

В первом подразделе приводятся результаты маркетинговых исследований, связанных с изучением предпочтений потребителей относительно ассортимента и качества продукции исследуемого вида. Для этого составляется анкета и проводится опрос потребителей товара данного вида. Вопросы анкеты должны выявлять потребительские предпочтения покупателей и факторы, формирующие потребительский спрос на продукцию данного вида. Анкета должна содержать не менее десяти вопросов.

Оценка качества начинается с анализа маркировки продукции. Анализируется состояние этикетки, качество ее наклейки, четкость текста, наличие сведений о товаре обязательных согласно ГОСТ 51074–2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Анализ наличия обязательных данных маркировки оформляется в виде таблицы 1.

Таблица 1

Анализ маркировки (продукта)
(на соответствие ГОСТ 51074–2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»)

Необходимые данные маркировки в соответствии с ГОСТ Р 51074–2003	Наличие фактических данных маркировки		
	Наименование товара 1	Наименование товара 2	Наименование товара 3

В тексте работы или в приложении желательно привести фотографии внешнего вида упаковки или особенностей маркировки, обнаруженных недостатков или дефектов маркировки.

На основании полученных результатов делаются выводы о правильности маркировки товара, отмечаются особенности оформления.

Следующий подраздел должен содержать анализ органолептических (вкус, цвет, аромат, запах, консистенция и т.д.) и физико-химических (соответствие фактической массы нетто указанной на маркировке, содержание растворимых сухих веществ, содержание титруемых кислот и др.) показателей качества исследуемого продукта. Результаты оценки качества товара оформляются в виде

таблиц 2-5. В тексте желательно привести фотографии, позволяющие более наглядно отразить полученные результаты оценки внешнего вида продукта (вида на разрезе, изломе – если это оценивается), обнаруженные дефекты, примеси и т.д.

Таблица 2

Органолептические показатели качества (продукта)

Показатели качества	Требования ГОСТ	Наименование товара 1	Наименование товара 2	Наименование товара 3

Для того, чтобы сделать органолептическую оценку качества более объективной, для некоторых продуктов (пиво, вина) введена балловая система.

Для товаров, у которых стандартных балловых шкал не существует, балловая оценка качества может быть проведена членами дегустационной комиссии, включающей не менее 7 человек.

Оценка качества продукта по органолептическим показателям проводится дегустационной комиссией и включает несколько этапов.

1) Выбор номенклатуры единичных показателей качества, характеризующих органолептические свойства товара. Как правило разрабатывается, руководствуясь нормативно-технической документацией. Для большинства продовольственных товаров используют, как правило, такие показатели качества как внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция или прозрачность. Могут быть введены дополнительные показатели, не включенные в нормативный документ на данный вид продукции, например, состояние тары, упаковка, вид на срезе или на изломе и др.

2) Составление критериев оценки каждого показателя качества. Должно быть указано, как должен характеризоваться товар по каждому выбранному органолептическому показателю качества для присвоения ему 5, 4, 3, 2 и 1 баллов.

Критерии оценки могут быть оформлены по тексту, например:

Вкус

5 баллов – …

4 балла – …

3 балла – …

2 балла – …

1 балл – …

Цвет, консистенция и т.д.

Можно оформить критерии оценки в виде таблицы 3.

Таблица 3

Критерии оценки (товара) по органолептическим показателям

Показатель качества	Соответствующий балл				
	5	4	3	2	1
Цвет					
Консистенция					
Вкус					

3) Присвоение каждому показателю качества коэффициента весомости. Коэффициенты весомости используют в связи с тем, что разные единичные показатели имеют различную значимость в целом восприятии качества продукта. Коэффициенты весомости являются количественными характеристиками значимости показателя и служат множителями при расчете обобщенных балловых оценок. Коэффициенты весомости устанавливаются дегустаторами, при этом учитывается традиционное распределение баллов в балловых шкалах пищевых продуктов в действующей нормативной и технической документации. Для пищевых продуктов наиболее важными являются такие показатели как вкус, запах, консистенция – на их долю, как правило, отводится около 60% от общего количества баллов, при этом рекомендуется, чтобы сумма коэффициентов весомости была равна 20, а 5-балловые шкалы при любом количестве показателей трансформируются в 100-балловые. Дегустаторы индивидуально ранжируют показатели по значимости и назначают коэффициенты весомости. Результаты расчета коэффициентов весомости органолептических показателей качества записываются в виде таблицы 4.

4) Установление критериев категорий качества продукции в зависимости от величины комплексного показателя качества по органолептическим показателям. Например при использовании 100-бальной шкалы: до 20 баллов – отход, 21-40 баллов – технический брак, 41-60 – удовлетворительного качества, 61-85 хорошего качества и более 85 – отличного качества.

Таблица 4

Расчет коэффициентов весомости органолептических показателей качества (наименование товара)

Эксперты	Коэффициенты весомости показателей			
	вкус и запах	консистенция	цвет	сумма коэффициентов весомости
1 эксперт	10	6	4	20
2 эксперт	10	5	5	20
3 эксперт	9	6	5	20
4 эксперт	11	5	4	20
5 эксперт	11	5	4	20
6 эксперт	10	6	4	20
7 эксперт	10	7	3	20
Сумма значений коэффициентов весомости	71	40	29	—
Среднее арифметическое значений коэффициентов весомости	10,1	5,7	4,1	—
Усредненные значения коэффициентов весомости	10	6	4	20

5) Оценка в баллах единичных показателей с помощью органов чувств и таблиц с критериями оценки. После дегустационной оценки каждый дегустатор заполняет собственные дегустационные листы на основании которых заполняется объединенная анкета с характеристиками качества продукта. Пример оформления дегустационного листа представлен в приложении 3.

6) Расчет комплексных показателей качества по органолептическим показателям. Рассчитываются средние арифметические значения оценок единичных показателей. Среднеарифметическое значение (X) рассчитывается по следующей формуле:

$$X = (x_1 + x_2 + ... + x_n)/n, \quad (5)$$

где x – значение показателя 1,2 … n определения;

n – число определений.

Комплексный показатель качества с учетом коэффициентов весомости рассчитывается по формуле:

$$Q = \sum(x_i k_i) = x_1 k_1 + x_2 k_2 + ... + x_n k_n, \quad (6)$$

где $X_1, X_2 \ldots X_n$ – средние значения полученные при органолептической оценке по исследуемым показателям качества;

k – коэффициенты весомости показателей.

7) Отнесение продукции к определенной категории качества.

Сводные результаты органолептической оценки качества исследуемой продукции оформляются в виде таблицы 5.

Таблица 5

Сводные результаты органолептической оценки качества сока яблочного с мякотью

Торговая марка сока	Оценка в баллах			Комплексный показатель, Q	Категория качества
	вкус и запах	консистенция	цвет		
«Rich.»	5,0	5,0	4,3	97,2	Отличного качества
«Тонус»	3,8	4,0	4,0	78,0	Хорошего качества
«J7»	5,0	4,0	4,2	90,8	Отличного качества

Пример расчета комплексного показателя качества по органолептическим показателям для сока «Rich»:

$$Q = 5 \cdot 10 + 5 \cdot 6 + 4{,}3 \cdot 4 = 97{,}2,$$

где 5 – среднее арифметическое значение оценки дегустаторами вкуса и запаха; 10 – коэффициент весомости данного показателя качества; 5 – среднее арифметическое значение оценки дегустаторами консистенции; 6 – коэффициент весомости данного показателя качества; 4,3 – среднее арифметическое значение оценки дегустаторами цвета; 4 – коэффициент весомости данного показателя качества.

На основании полученных результатов делается вывод о качестве продукта по органолептическим показателям и соответствии их требованиям действующего стандарта.

Далее необходимо провести анализ физико-химических показателей качества товара (масса нетто, массовая доля составных частей, кислотность, содержание растворимых сухих веществ и др). Результаты оформляются в виде таблицы 6.

Таблица 6

Физико-химические показатели качества (наименование товара)

Показатели качества	Требования НД	Наименование товара 1		Наименование товара 2		Наименование товара 3	
		фактически	отклонение	фактически	отклонение	фактически	отклонение

На основании полученных результатов делается вывод о качестве продукта по физико-химическим показателям и соответствии их требованиям стандарта.

На основании фактических данных, полученных при выполнении курсовой работы, необходимо провести сравнение фактического качества исследуемых образцов с требованиями стандарта на данный продукт и сделать заключение о соответствии его определенному товарному сорту.

Отдельным пунктом курсовой работы является расчет **показателей конкурентоспособности** изучаемого товара. Конкурентоспособность товара является сложным свойством, сформированным его качеством (потребительской ценностью), ценой потребления, эффективностью маркетинговой и коммерческой деятельности фирмы-продавца и определяемым реакцией потребителя на эти внешние проявления товара. Наиболее важно соотношение цена/качество.

Квалиметрический подход к оценке конкурентоспособности основан на сравнении качества товаров с качеством эталонных образцов (базовой моделью) или качеством товаров конкурентов.

К базовой модели предъявляется ряд требований: она должна быть близкой к оцениваемой модели и иметь сходные назначение и характер с оцениваемой моделью. Информация о базовой модели должна быть достоверной.

Если базовой моделью выступают конкретный товар, то он должен иметь наиболее высокие значения рассматриваемых показателей и уровень продаж. Базовая модель может не существовать в реальности (гипотетический образец), а отражать лучшие достижения научно-технического прогресса (ГОСТ). В качестве базы для сравнения могут быть взяты товары с наибольшими объемами продаж на рынке.

Основными методами оценки конкурентоспособности являются дифференцированный метод определения относительных показателей конкурентоспособности и комплексный метод определения конкурентоспособности.

Дифференцированный метод заключается в прямом сравнении нескольких единичных показателей конкурентоспособности товара с аналогичными показателями товаров конкурентов.

Комплексный метод основан на сравнении товаров со сложной номенклатурой показателей конкурентоспособности. При этом учитывается степень влияния на конкурентоспособность каждого показателя. Комплексный метод позволяет более объективно оценить конкурентоспособность. Комплексный метод оценки конкурентоспособности товаров и услуг состоит из пяти этапов:

1) комплексное исследование рынка и потребностей населения;

2) определение факторов конкурентоспособности товаров и составление номенклатуры показателей;

3) экспертиза показателей конкурентоспособности товаров;

4) расчет комплексного интегрального показателя конкурентоспособности товара;

5) анализ полученных результатов и составление заключения о конкурентоспособности товара или услуги.

Первый этап — комплексное исследование рынка и потребностей населения, с целью установления потребительских групп. Изучение рынка включает:

- определение емкости, насыщенности рынка товарами;
- определение потребностей населения, потенциальных и перспективных потребителей;
- анализ структуры ассортимента;
- выявление товаров и услуг конкурентов.

Второй этап — определение факторов конкурентоспособности товаров и составление номенклатуры показателей для комплексной оценки. На данном этапе проводятся маркетинговые исследования и на основании этих исследований выбираются наиболее важные для потребителя органолептические и физико-химические показатели качества.

Третий этап — экспертиза показателей конкурентоспособности товаров. На данном этапе применяются измерительный, расчетный, органолептический и другие методы исследований.

Четвертый этап оценки конкурентоспособности товара – расчет комплексных показателей конкурентоспособности по потребительским свойствам, $I_к$ комплексных экономических показателей конкурентоспособности, $I_э$ и интегральных показателей конкурентоспособности, К.

Расчет комплексных показателей конкурентоспособности по потребительским свойствам начинается с оценки весомости отдельных, выбранных автором для сравнения, показателей конкурентоспособности. Весомость показателей определяется экспертной группой с помощью метода предпочтения.

Метод предпочтения включает в себя следующие действия:

- эксперты составляют рейтинг показателей конкурентоспособности, начиная с наименее значимого. Таким образом, весомость наименее предпочитаемого (важного) показателя получает номер 1, следующего по важности – номер 2 и т. д.;
- подсчитывается сумма весомостей по каждому отдельному показателю качества (m_i);
- подсчитывается сумма весомостей по всем показателям качества ($\sum\sum$ mi);
- весомость каждого конкретного показателя конкурентоспособности рассчитывается делением суммы весомостей данного показателя на общую сумму весомостей всех показателей.

Весомость показателя (a_i) определяют по формуле:

$$a_i = \sum m_i / \sum\sum mi, \qquad (7)$$

где m_i – сумма весомостей, установленных экспертами по данному показателю качества;

$\sum\sum$ mi – сумма весомостей по всем показателям качества.

Пример определения коэффициента весомости показателей конкурентоспособности представлен в таблице 7.

Таблица 7

Определение весомости единичных показателей конкурентоспособности (наименование товара)

Показатели	1 эксперт	2 эксперт	3 эксперт	Сумма (m_i)	Весомость
Вкус	4	4	3	11	0,24
Цвет	3	5	5	13	0,29
Аромат	5	3	4	12	0,27
Внешний вид	1	2	2	5	0,11
Консистенция	2	1	1	4	0,09
Сумма	15	15	15	45	**1,00**

Рассчитаем весомости показателей конкурентоспособности:

a_i вкус =11/45=0,24; *a_i внешний вид =5/45=0,11;*

a_i цвет = 13/45=0,29; *a_i консистенция = 4/45=0,09.*

a_i аромат =12/45=0,27;

При правильно проведенных расчетах сумма весомостей показателей конкурентоспособности равна 1.

Далее для проведения комплексной оценки **конкурентоспособности товара по потребительским свойствам** ($I_к$) необходимо составить таблицу, в которой приводятся сводные результаты оценки качества исследуемого продукта и их значения для базовой модели (гипотетического образца). Пример оформления представлен в таблице 8.

Таблица 8

Сводные результаты оценки качества (наименование товара) по показателям, определяющим конкурентоспособность

Показатели	Базовая модель (гипотетический образец)	Наименования торговых марок		

Далее производится расчет относительных показателей потребительских свойств товара.

Относительные показатели потребительских свойств рассчитываются по формуле:

$$g_i = P_i / P_{баз}, \quad (8)$$

где g_i – единичный относительный показатель качества;

P_i – фактическое значение i-го единичного показателя качества оцениваемого товара;

$P_{баз}$ – значение i-го единичного показателя качества базовой модели.

Формула расчета относительного единичного показателя качества g_i может принять и следующий вид:

$$g_i = P_{баз} / P_i. \quad (9)$$

При расчете из формул (8, 9) выбирают ту, в которой росту единичного показателя соответствует повышение конкурентоспособности, например большее количество кислот в соке снижает конкурентоспособность, поэтому будем использовать формулу 9.

Результаты расчета представляются в виде таблицы 9.

Таблица 9

Относительные показатели
потребительских свойств (наименование товара)

Показатели	Наименования торговых марок		

Рассчитаем комплексный показатель конкурентоспособности по потребительским свойствам, по следующей формуле:

$$I_k = \sum Q \cdot a_i , , \qquad (10)$$

где $I_к$ – комплексный показатель конкурентоспособности по потребительским свойствам;

Q – относительный единичный показатель качества (конкурентоспособности);

a_i – весомость единичного показателя конкурентоспособности.

Для расчета **комплексного экономического показателя конкурентоспособности** ($I_Э$) необходимо знать цену каждого исследуемого наименования товара и среднюю цену, сложившуюся на товар данного вида на рынке.

Расчет комплексного экономического показателя конккурентоспособности производится по формуле:

$$I_э = \frac{Ц}{Ц_i}, \qquad (11)$$

где $I_э$ – комплексный экономический показатель конкурентоспособности;

Ц – фактическая цена за единицу объема или массы товара;

$Ц_i$ – средняя цена, сложившаяся на рынке за единицу объема или массы оцениваемого товара.

В итоге рассчитаем интегральный показатель конкурентоспособности по формуле:

$$K = I_{норм} I_к / I_э , , \qquad (12)$$

где $I_{норм}$ – нормативный показатель конкурентоспособности, если товар соответствует ГОСТ, то он равен 1.

Если К < 1, то оцениваемый товар имеет более низкий уровень конкурентоспособности и уступает базовой модели, если К > 1, то

оцениваемый товар имеет высокий уровень конкурентоспособности, если К = 1, то конкурентоспособность сравниваемых наименований товара равна.

Результаты оценки комплексных показателей конкурентоспособности по потребительским свойствам, комплексных экономических показателей и интегральных показателей конкурентоспособности оформляют в виде таблицы 10.

Таблица 10

Показатели конкурентоспособности (наименование товара)

Показатели конкурентоспособности	Наименования торговых марок		
Комплексный показатель конкурентоспособности по потребительским свойствам, $I_к$			
Комплексный экономический показатель конкурентоспособности, $I_э$			
Интегральный показатель конкурентоспособности, К			

По результатам приведенных в таблице 10 данных делается вывод о конкурентоспособности того или иного наименования исследуемого товара.

В качестве примера рассмотрим расчет конкурентоспособности горошка зеленого консервированного разных производителей.

Зеленый горошек относится к группе овощных натуральных консервов и надёжно закреплён в рационе населения.

При расчетах в качестве базовой модели был использован эталонный образец, соответствующий по качеству требованиям стандарта и оцениваемый по органолептическим показателям качества на 5 баллов.

Анализ нормируемых показателей качества горошка зеленого консервированного свидетельствует о их соответствии требованиям действующего стандарта, то есть нормативный показатель конкурентоспособности ($I_{норм}$) будет равен единице.

Анализ предпочтений потребителей показал, что для покупателей наиболее важными качественными показателями, влияющими на выбор при покупке зеленого горошка являются: внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах горошка, прозрачность заливочной жидкости, а из физико-химических показателей – массовая доля овощной части. Эти показатели включили в номенклатуру показателей конкурентоспособности горошка зеленого консервированного.

Для расчета комплексного показателя конкурентоспособности горошка по показателям качества мы определяли весомость показателей методом предпочтений. Результаты определения весомости единичных показателей качества представлены в таблице 11.

Таблица 11

Весомость единичных показателей качества горошка зеленого консервированного

Показатели	Эксперты							Сумма (mi)	Весомость(ai)
	1	2	3	4	5	6	7		
Внешний вид	3	4	4	3	4	3	4	25	0,17
Цвет	2	1	2	4	1	2	1	13	0,09
Вкус и запах	5	5	5	5	5	5	5	35	0,24
Консистенция	6	6	6	6	6	6	6	42	0,28
Прозрачность жидкости	1	2	1	1	2	1	2	10	0,07
Массовая доля овощной части	4	3	3	2	3	4	3	22	0,15
Сумма								147	1,0

ai внешний вид =25/147=0,17.

ai консистенция =42/147=0,28.

ai цвет = 13/147=0,09.

ai вкус и запах =35/147=0,24 .

ai прозрачность заливочной жидкости = 10/147 = 0,07.

ai массовая доля овощной части = 22/147 = 0,15.

Таким образом, на потребительские предпочтения в большей степени влияют консистенция зеленого горошка, зависящая от степени зрелости исходного сырья и его разваренности, вкус, запах и внешний вид. Менее всего потребители учитывают прозрачность заливочной жидкости, хотя и относят этот фактор к важным.

Проведём комплексную оценку конкурентоспособности по показателям качества. Все потребительские свойства были определены в процессе проведения дегустации и экспертизы и оценивались по 5-бальной шкале. Сводные результаты оценки качества горошка зеленого консервированного представлены в таблице 12.

Рассчитаем относительные показатели потребительских свойств горошка зеленого консервированного.

Таблица 12

Сводные результаты оценки качества горошка зеленого консервированного по показателям потребительских свойств

Показатели	Исследуемые образцы			
	Базовая модель	«Бондюэль»	«Фрау Марта»	«6 соток»
Внешний вид	5,0	4,2	3,7	4,9
Цвет	5,0	4,1	4,0	5,0
Вкус и запах	5,0	4,1	4,2	4,7
Консистенция	5,0	3,8	4,3	4,8
Прозрачность заливочной жидкости	5,0	2,7	2,4	4,0
Массовая доля овощной части,%	65	60,0	58,8	65,1

Результаты расчета относительных показателей потребительских свойств образцов представлены в таблице 13.

Таблица 13

Относительные показатели потребительских свойств горошка зеленого консервированного

Показатели	«Бондюэль»	«Фрау Марта»	«6 соток»
Внешний вид (ai =0,17)	0,84	0,74	0,98
Цвет (ai =0,09)	0,82	0,80	1,00
Вкус и запах (ai =0,24)	0,82	0,84	0,94
Консистенция (ai =0,28)	0,76	0,86	0,96
Прозрачность заливочной жидкости (ai = 0,07)	0,54	0,48	0,80
Массовая доля овощной части (ai = 0,15)	0,92	0,90	1,00

Рассчитаем комплексный показатель конкурентоспособности зеленого горошка консервированного разных торговых марок по потребительским свойствам

$$I_к \text{ «Бондюэль»} = 0,84 \cdot 0,17 + 0,82 \cdot 0,09 + 0,82 \cdot 0,24 + 0,76 \cdot 0,28 + 0,54 \cdot 0,07 + 0,92 \cdot 0,15 = 0,80;$$

$$I_к \text{ «Фрау Марта»} = 0,74 \cdot 0,17 + 0,80 \cdot 0,09 + 0,84 \cdot 0,24 + 0,86 \cdot 0,28 + 0,48 \cdot 0,07 + 0,90 \cdot 0,15 = 0,81;$$

$$I_к \text{ «6 соток»} = 0,98 \cdot 0,17 + 1,00 \cdot 0,09 + 0,94 \cdot 0,24 + 0,96 \cdot 0,28 + 0,80 \cdot 0,07 + 1,00 \cdot 0,15 = 0,96.$$

Рассчитаем комплексный экономический показатель конкурентоспособности горошка зеленого консервированного.

Для расчёта комплексного экономического показателя, необходимо

знать цену, каждого исследуемого наименования горошка зеленого консервированного и среднюю его цену, сложившуюся на рынке.

Цена за одну банку горошка зеленого консервированного емкостью 450 мл составляет: для горошка торговой марки «Бондюэль» – 55 руб., «Фрау Марта» – 35 руб., «6 соток» – 36 руб. *Средняя цена, сложившаяся на рынке составляет 35 руб. за одну банку данной емкости.*

Расчитаем комплексный экономический показателя конкурентоспособности горошка зеленого консервированного.

$I_э$ *«Бондюэль» = 55/35 = 1,57;*

$I_э$ *«Фрау Марта» = 35/35 = 1,00;*

$I_э$ *«6 соток» = 36/35 = 1,03.*

Рассчитаем интегральный показатель конкурентоспособности.

К «Бондюэль» = 0,80/1,57 = 0,51;

К «Фрау Марта» = 0,81/1,00 = 0,81;

К «6 соток» = 0,96/1,03 = 0,93.

Показатели конкурентоспособности представлены в таблице 14.

Таблица 14

Показатели конкурентоспособности горошка зеленого консервированного разных торговых марок

Наименование показателей конкурентоспособности	*Горошек торговых марок*		
	«Бондюэль»	*«Фрау Марта»*	*«6 соток»*
Комплексный показатель конкурентоспособности по потребительским свойствам, $I_п$	*0,80*	*0,81*	*0,96*
Комплексный экономический показатель конкурентоспособности, $I_э$	*1,57*	*1,00*	*1,03*
Интегральный показатель конкурентоспособности, К	*0,51*	*0,81*	*0,93*

Анализ конкурентоспособности горошка зеленого консервированного показал, что наибольшей конкурентоспособностью характеризуются торговые марки «6 соток». Высокая конкурентоспособность обусловлена высокими потребительскими свойствами и ценой, близкой к средней, сложившейся на рынке. Самое низкое значение конкурентоспособности было получено для горошка зеленого консервированного торговой марки «Бондюэль». Резкое снижение конкурентоспособности обусловлено более высокой ценой по сравнению с другими, участвовшими в исследовании торговыми марками зеленого горошка, хотя конкурентоспособность по потребительским свойствам находится на достаточно высоком уровне.

Раздел **«Выводы и предложения»** является важнейшей, структурной частью курсовой работы, в которой подводится итог всех проведенных исследований и анализа. Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в работе. Выводы должны отражать существо работы и ее основные результаты. Выводы должны быть четкими, краткими, конкретными и не должны быть перегружены цифровыми материалом. Их необходимо писать в виде тезисов, по пунктам в последовательности соответственно порядку изложения материала и выполнения экспериментальной части. Общий объем раздела 1-2 страницы.

Список использованной литературы и источников. Указываются литературные источники: учебная, стандарты, научные статьи, интернет ресурсы. Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1– 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» и методическими рекомендациями по оформлению курсовых и дипломных работ. Список должен включать не менее 15 источников.

Примеры.

1. Николаева, М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы : учебник для вузов [Текст] / М. А. Николаева. – М. : Инфра-М, 2003. – 360 с.

2. Воропаева, О. А. Композитные смеси в производстве хлеба [Текст] / О. А. Воропаева // Хлебопродукты. – 2009. – №11. – С. 38-40.

3. ГОСТ 51074 – 2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования [Текст]. Введ. 01.07.05. – М. : Стандартинформ, 2005. – 30 с.

4. Рынок шоколада на сегодняшний день [Электронный ресурс] [2010]. – Режим доступа : http://www.modyler.ru/PressRelease/PressReleaseShow.asp. – Загл. с экрана.

В **приложении** прикладываются, бланки с результатами проведения экспертиз, анкета для проведения маркетинговых исследований, при необходимости копии сертификатов соответствия, товарные этикетки, фотографии, и др.

3 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа регистрируется на кафедре и сдается на проверку руководителю. Работа, содержащая в полном объеме разделы, предусмотренные данными методическими указаниями и соответствующая всем требованиям, предъявляемым к оформлению допускается к защите.

Защита курсовой работы проводится перед комиссией.

Балльно-рейтинговая оценка знаний студентов

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	Выполнен полный объем курсовой работы, ответы студента полные и правильные. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
4	Хорошо (зачтено)	Выполнено 75% работы, ответы студента правильные, но неполные. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено
3	Удовлетворительно (зачтено)	Выполнено 50% работы, ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют
2	Неудовлетворительно (незачтено)	Выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Потребительские свойства и экспертиза качества яблок свежих позднего срока созревания.
2. Потребительские свойства и экспертиза качества картофеля свежего разных хозяйственно-ботанических сортов.
3. Потребительские свойства и экспертиза качества винограда свежего разных ампелографических сортов.
4. Анализ ассортимента плодоовощной продукции, реализуемой в условиях ООО «МЕТРО Кэш енд КЕРРИ» и экспертиза качества …
5. Потребительские свойства и экспертиза качества сока яблочного разных производителей.
6. Потребительские свойства и экспертиза качества томатов консервированных разных производителей.
7. Потребительские свойства и экспертиза качества пасты томатной разных производителей.
8. Анализ ассортимента сушеной плодоовощной продукции, реализуемой в условиях (название торгового предприятия) и экспертиза качества …
9. Анализ ассортимента быстрозамороженной плодоовощной продукции, реализуемой в условиях (название торгового предприятия) и экспертиза качества ягод свежезамороженных.
10. Потребительские свойства и экспертиза качества чая черного байхового фасованного.
11. Потребительские свойства и экспертиза качества чая зеленого байхового фасованного.
12. Потребительские свойства и экспертиза качества перца черного молотого.
13. Потребительские свойства и экспертиза качества листа лаврового сухого.
14. Анализ ассортимента и экспертиза качества пива светлого, реализуемого в условиях (название торгового предприятия)
15. Анализ ассортимента и экспертиза качества пива темного, реализуемого в условиях (название торгового предприятия)
16. Анализ ассортимента кофе, реализуемого в условиях (название торгового предприятия) и экспертиза качества кофе натурального жареного в зернах.

17. Анализ ассортимента кофе, реализуемого в условиях (название торгового предприятия) и экспертиза качества кофе натурального молотого.

18. Анализ ассортимента безалкогольных напитков, реализуемых в условиях (название торгового предприятия) и экспертиза качества кваса.

19. Анализ ассортимента вин, реализуемого в условиях (название торгового предприятия) и экспертиза качества вина белого полусладкого.

20. Анализ ассортимента табачных изделий, реализуемых в условиях (название торгового предприятия) и экспертиза качества сигарет.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Дулов, М. И. Сертификация сырья и продуктов растительного происхождения : учебное пособие [Текст] / М. И. Дулов, Л. А. Журавлев. – Кинель, 2005. – 125 с.

2. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие [Текст] / Н. В. Коник. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2009. – 416 с.

3. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:учебное пособие [Текст] / под ред. В. И. Криштафович. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»2008. – 592 с.

4. Николаева, М. А. Товарная экспертиза [Текст] / М. А. Николаева. – СПб. : Гиорд, 2005. – 360 с.

5. Николаева, М. А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы : учебник для вузов [Текст] / М. А. Николаева. – М. : Инфра-М, 2003. – 360 с.

6. Родина Т. Г. Справочник по товароведению продовольственных товаров [Текст] / Т. Г. Родина, М. А. Николаева, Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Т. Г. Родиной. – М. : Колос, 2003. – 608 с.

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра «Технология производства и экспертиза продуктов
из растительного сырья

КУРСОВАЯ РАБОТА

по специальности: «Товароведение и экспертиза товаров»
на тему:

Потребительские свойства и конкурентоспособность чая черного байхового разных торговых марок

Выполнил: студент 4 курса технологического
факультета 1 группы
Иванов И. И.
(подпись)

Проверил: .
(подпись)

Работа защищена ----------
---------- 20___ г.
Оценка ----------

Самара, 2013

Приложение 2

Примерное оглавление курсовой работы

Введение.....
1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЧАЯ.....
1.1. Происхождение, биологические особенности и пищевая ценность чая.....
1.2. Классификация и характеристика ассортимента чая.....
1.3. Анализ рынка чая.....
2. УСЛОВИЯ И МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ
2.1 Анализ ассортимента чая, реализуемого в (название торгового предприятия).....
2.2 Методика проведения исследований
3 КАЧЕСТВО ЧЕРНОГО БАЙХОВОГО ЧАЯ ТОРГОВЫХ МАРОК, РЕАЛИЗУЕМЫХ В СЕТИ МАГАЗИНОВ «МАГНИТ»....
3.1 Предпочтения потребителей при покупке черного байхового чая .....
3.2 Идентификационная и классификационная экспертиза черного байхового чая.....
3.3 Товароведная экспертиза черного байхового чая .....
3.4 Расчет конкурентоспособности черного байхового чая черного байхового чая.....
ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ.....
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ.....
ПРИЛОЖЕНИЯ.....

Приложение 3

Пример оформления дегустационного листа

Дегустационный лист

Коэффициенты весомости органолептических показателей качества (товара)					
Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Сумма коэффициентов весомости
					20

Органолептическая оценка (наименование товара)

Торговая марка	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Рейтинг показателей конкурентоспособности (товара)					
Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Массовая доля овощной части

Число и подпись эксперта

Приложение 4

Примерные вопросы анкеты по выявлению предпочтений потребителей

1. Покупаете ли Вы «продукт»?
2. Как часто Вы покупаете «продукт»?
3. Каков объем одноразовой покупки (товара)?
4. Продукт в таре какой емкости Вы предпочитаете покупать?
5. В таре из какого упаковочного материала Вы предпочитаете покупать «продукт»?
6. Продукт каких торговых марок Вы предпочитаете покупать?
7. «Продукт» какой ценовой категории Вы предпочитаете покупать?
8. На какие показатели качества «продукта» Вы обращаете большее внимание?
9. Какой фактор для Вас является решающим при выборе «продукта»?
10. Продукт, какого производителя Вы предпочитаете покупать?

Учебное издание

Волкова Алла Викторовна, Праздничкова Наталья Валерьевна

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению курсовой работы по специальности
«Товароведение и экспертиза товаров»
(по группе плодоовощных и вкусовых товаров)

Отпечатано с готового оригинал-макета
Подписано в печать 20.09.2013 г. Формат 60×84 1/16
Усл. печ. л. 1,9, печ. л. 2,1.
Тираж 10. Заказ №101.

Редакционно-издательский центр Самарской ГСХА
446442, Самарская обл., п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Учебная 2
Тел.: (84663)46-2-44, 76-2-47
Факс 46-2-44
E-mail: ssaariz@mail.ru

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГОУ ВПО «Самарская государственная
сельскохозяйственная академия»

Кафедра «Товароведение и торговое дело»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ТОРГОВО-УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

для студентов, обучающихся по специальности
080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров
(по областям применения)»

Кинель
РИЦ СГСХА
2010

УДК 620.02 (07)
ББК 65.42 р
М-54

М-54 Методические рекомендации для прохождения торгово-учебной практики / сост. Насырова Ю.Г., Дулова Е.В., Киселева М.Ю., Троц А.П. – Кинель : РИЦ СГСХА, 2010. – 23 с.

Методические рекомендации для прохождения торгово-учебной практики предназначены для студентов 2 курса, обучающихся по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)» и содержат цели и задачи практики, содержание, порядок оформления и защиты отчета о практике.

© ФГОУ ВПО Самарская ГСХА, 2010
© Насырова Ю.Г., Дулова Е.В., Киселева М.Ю.,
Троц А.П., составление, 2010

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ		4
1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
2	ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ ДНЕВНИКА	8
3	СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	9
4	ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	14
5	ХАРАКТЕРИСТИКА РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ОРГАНИЗАЦИИ	21
6	ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	21
ПРИЛОЖЕНИЕ		22

ПРЕДИСЛОВИЕ

Торгово-учебная практика представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-ориентированной деятельности студента, направленной на приобретение умений и навыков практической и организационной работы по направлению подготовки, закреплению знаний, полученных во время теоретического обучения.

Оценка (зачет), полученная по итогам защиты отчета по практике приравнивается к оценкам и зачетам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Методические рекомендации для прохождения торгово-учебной практики составлены в соответствии с требованиями государственного стандарта по специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)".

Методические рекомендации содержат требования по содержанию и оформлению отчета о практике, порядок защиты отчета.

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основные положения

Торгово-учебная практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебным планом для студентов, обучающихся по специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)".

Торгово-учебная практика проводится на втором курсе очного отделения в течение четырех недель.

По итогам практики студент предоставляет дневник о прохождении практики, характеристику от руководителя практики на предприятии, письменный отчет и проходит защиту отчета на кафедре, осуществляющей руководство практикой.

Цели и задачи практики

Основной целью торгово-учебной (ознакомительной) практики является закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в академии и приобретение практических навыков для работы по выбранной специальности.

Программа практики предусматривает выполнение следующих задач:

1) знакомство с основами торгового процесса:

- изучение организации торгово-хозяйственной деятельности предприятия;
- изучение ассортимента реализуемых товаров;
- товароснабжение торгового предприятия;
- санитарные правила торговли;
- товарные потери, их виды и списание и т.д.;

2) ознакомление с устройством и планировкой помещений магазина;

3) ознакомление с оборудованием торговых залов;

4) приобретение практических навыков работы в торговом зале;

5) обучение работе на контрольно-кассовых аппаратах;

6) изучение документации по приемке, хранению и реализации товаров.

Организация торгово-учебной практики

Торгово-учебная практика организовывается на предприятиях и организациях, занимающихся торговой деятельностью (или иных местах по разрешению академии).

В качестве баз практики могут быть выбраны:

- торговые предприятия и объединения независимо от форм собственности;
- торгово-посреднические организации;
- зарубежные фирмы и представительства, занимающиеся торгово-коммерческой деятельностью;
- предприятия оптовой торговли различной специализации;
- торгово-сбытовые отделы крупных производственных объединений.

Руководство практикой осуществляют руководители от академии и от предприятия, на котором студент проходит практику. Руководитель практики от академии обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением плана практики, выезжает на места практики, знакомится с условиями работы студентов, контролирует выполнение программы практики и дает необходимые консультации.

В обязанности руководителя практики от предприятия входит организация проведения практики студентов в полном соответствии с согласованной программой и планом прохождения практики, проведение инструктажа по технике безопасности и производственной санитарии.

При работе, связанной с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды обязательно наличие личной медицинской книжки.

По окончании практики студент должен иметь отзыв (характеристику) о своей работе на предприятии.

Характеристика оформляется на фирменном бланке организации, в которой проводилась практика и подписывается руководителем практики от организации. Если характеристика написана не на бланке, то подпись руководителя заверяется печатью организации.

Характеристика должна содержать краткую справку о том, чем студент занимался в процессе практики и оценку его

деятельности в целом (… проявил себя… в целом деятельность оценивается положительно…и т.д.).

Обязанности студента-практиканта

В период прохождения торгово-учебной практики студент обязан:

1) полностью выполнить задачи, предусмотренные программой практики;

2) подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего распорядка;

3) изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

4) вести дневник практики, где систематически записывается содержание выполненных работ;

5) составить письменный отчет по итогам практики. Отчет о практике, дневник и характеристику, подписанные руководителем практики от организации и заверенные печатью предприятия, студент сдает на кафедру в 15-дневный срок после начала занятий. Отчет о практике защищается на заседании комиссии, созданной деканатом факультета.

При выполнении всех работ практиканты должны показывать образцы высокой дисциплинированности, организованности и трудолюбия.

2 ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ ДНЕВНИКА

Дневник наравне с отчетом о прохождении практики является основным источником для написания отчета и документом, по которому студент отчитывается о выполнении программы практики.

Во время практики студент ежедневно записывает всю доведенную за день работу, свои наблюдения, замечания и впечатления о деятельности предприятия, данные об объеме и видах выполненной работы и т.п. в виде таблицы 1.

Таблица 1

Число, месяц	Содержание выполненной работы, основные данные, заключения, предложения	Отметка руководителя практики

По окончании практики студент должен представить дневник руководителю практики от предприятия для окончательного утверждения и составления отзыва о практиканте.

В установленный срок студент должен сдать на кафедру полностью оформленный дневник, заверенный руководителем предприятия и печатью предприятия.

Дневник просматривается руководителем практики от академии во время приезда студентов-практикантов в академию в соответствии с установленным графиком, а также при посещении студента преподавателем на месте практики.

3 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ПРАКТИКЕ

Отчет о практике составляется студентом в период его пребывания на предприятии, рассматривается и утверждается руководителем практики от академии. Отчет должен дать полное, теоретически грамотное, описание торгово-хозяйственных процессов. В нем следует отразить требуемый материал по всем разделам программы.

Отчет о прохождении торгово-учебной практики должен включать следующие разделы: титульный лист, оглавление, введение, основы торгового процесса предприятия, товароснабжение и оборудование торговых залов предприятия, титульный лист, документирование торговых операций по приемке, хранению и реализации товаров, заключение, список использованной литературы и источников, приложения.

Титульный лист

Титульный лист должен быть оформлен по образцу, представленному в приложении 1.

Оглавление

Оглавление включает все составные части документа: введение, наименования всех разделов, подразделов, пунктов и подпунктов если таковые имеются и у них есть наименование), заключение, список использованной литературы и источников, приложения.

Введение

Во введении отчета о практике определяется объект и предмет исследования, формулируются цели, определяются задачи исследования.

Объем введения не должен превышать двух страниц.

1. Основы торгового процесса предприятия

В данном разделе необходимо привести описание организационно-хозяйственной деятельности торгового предприятия.

1.1. Краткая характеристика торгового предприятия

В данном подразделе должна содержаться следующая информация:

- наименование предприятия и его организационно-правовая форма;
- время образования предприятия и краткая история его деятельности;
- цели и основные направления деятельности предприятия;
- режим работы предприятия;
- характеристика расположения предприятия;
- характеристика торгового помещения (по типу здания, капитальности, материала стен и т.д.);
- общая занимаемая площадь предприятия, площадь торговых залов, подсобных помещений и других помещений;
- организационно-управленческая структура предприятия, краткая характеристика функций и взаимосвязей подразделений (отделов);
- штат сотрудников и функциональные обязанности основных категорий работников (должностные инструкции).

Наряду с текстовым изложением студент представляет схему устройства магазина, схему планировки торгового зала (торговых помещений) и расстановки оборудования в торговом зале, либо делает в тексте отчета ссылку на соответствующее приложение.

1.2. Ассортимент торгового предприятия

В данном подразделе анализируется ассортимент реализуемых товаров (ассортиментный перечень товаров), влияние условий и режимов хранения товаров (сроки) на сохранение их качества и соблюдение этих режимов в торговом процессе предприятия. Рассматривается предпродажная подготовка различных видов реализуемой продукции (фасовка, сборка и. т.д.)

1.3. Санитарно-гигиенические требования к персоналу, оборудованию, инвентарю

В данном подразделе описываются, какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к персоналу, оборудованию, инвентарю (как часто осуществляется мойка и обработка оборудования). При этом также указываются

санитарные правила продажи товаров и их соблюдение на торговом предприятии.

1.4. Товарные потери, их виды и списание

Необходимо описать какие товарные потери существуют на данном торговом предприятии и их соответствие установленным нормам; как проводится учет товарных потерь и процесс их списания.

2. Товароснабжение и оборудование торговых залов предприятия

В данном разделе приводится характеристика ресурсов торгового предприятия.

2.1. Оборудование торгового зала предприятия

Здесь следует указать название, имеющегося в наличии оборудования, его назначение. Особое внимание уделяется контрольно-кассовым аппаратам (назначение, основные правила и принципы работы на контрольно-кассовой машине, материально-ответственные лица при работе на контрольно-кассовых аппаратах).

2.2. Товароснабжение торгового предприятия

В данном подразделе (пункте) приводится характеристика основных поставщиков товаров на предприятии, виды поставляемых ими товаров; рассматриваются сроки, частота, ассортимент и объемы поставок отдельными поставщиками, условия расчетов за товары (наличная или безналичная форма оплаты).

Анализируется порядок установления хозяйственных связей, содержание типового договора (контракта) поставки (купли–продажи), а также порядок составления заказов на поставку товаров и согласования ассортимента и объема поставок.

Рассматривается организация и способы доставки товаров в торговое предприятие, а также указываются транспортные средства, используемые в торговых залах и подсобных помещениях.

3. Документирование торговых операций по приемке, хранению и реализации товаров

По ходу изложения данного раздела необходимо представить информацию о процессе составления документов на торговом предприятии и их подписание (должности материально-ответственных лиц, подписывающих данные документы) с указанием названия, содержания и назначения (какая операция сопровождается данным документом) основной документации.

В этом разделе необходимо рассмотреть:

- организация и документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству;
- основные товаросопроводительные документы;
- документальное подтверждение качества товаров;
- организация и порядок оформления возврата товара поставщикам и иные операции с товарами ненадлежащего качества;
- порядок составления товарных и товарно-кассовых отчетов;
- уценка товаров ненадлежащего качества и ее документальное оформление;
- документальное оформление инвентаризации в торговом предприятии;
- оформление товарных ценников;
- оформление списания и уничтожения товаров.

В приложении к отчету необходимо вложить копии изучаемых документов.

Заключение

В заключении обобщаются основные итоги практики, делаются выводы и вносятся предложения по улучшению деятельности предприятия.

Список использованной литературы и источников

Список должен содержать сведения об источниках в алфавитном порядке, использованных в процессе прохождения практики (должностные инструкции, устав предприятия и др.); проектирования и составлении соответствующего текстового документа (пояснительной записки, отчета). Включение в список

литературы, которой студент не пользовался в своей работе, не допустимо. Оформление списка использованной литературы должно соответствовать ГОСТ 7.1 -2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Приложения

В приложения выносятся копии первичных документов по приемке, хранению и реализации товаров. Могут быть представлены схемы, таблицы, фотографии, связанные с учебной (ознакомительной) практикой.

4 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

С первого дня пребывания на ознакомительной торгово-учебной практике студент собирает необходимый материал для составления отчета о практике.

Для оформления отчета о практике студенту выделяется 3-4 дня в конце практики. Отчет составляется на основании собранного материала, изложенного в дневнике и в последовательности по разделам программы. По возвращении в академию студент в 15-дневный срок представляет на кафедру дневник, отчет о практике и отзыв о работе за время практики, заверенный печатью предприятия.

Составленный отчет студент представляет на кафедру руководителю практики от академии. Отчет защищается студентом в присутствии комиссии, назначенной деканом факультета. Комиссия дает оценку отчета по системе зачтено или не зачтено. Защита отчета считается состоявшейся в случае его полного соответствия предъявляемым требованиям и при получении четких и лаконичных ответов на все задаваемые вопросы. Защита отчета считается несостоявшейся при полном несоответствии и игнорировании требованиям, предъявляемым к работе, а также когда защита отчета выполнена с большими затруднениями.

Работа представляется к защите в печатном виде. Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц (не включая приложения). Отчет составляется на листах формата А 4.

При компьютерном наборе использовать шрифт типа «Times New Roman», размер шрифта 14, интервал 1,5, и стандартные параметры страницы: сверху – 1,5 см, снизу – 2 см, слева – 3 см, справа – 1 см). Не допускается выделение текста жирным шрифтом, курсивом и подчеркивание.

В тексте не допускаются сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, пунктуации (т.е. – то есть, гг. – годы и т.п.), а также соответствующими государственными стандартами. Использование символов (% - процент, °С - градус и др.) допустимо только при цифрах: 30%, 18°С. Без цифр по тексту они пишутся словами, например: “...

выражали в процентах", "... несколько процентов", "... на несколько градусов".

Не допускаются разного рода текстовые вставки и дополнения, помещенные на отдельных страницах или оборотной стороне листа, а также переносы целых абзацев текста в другие места с пометкой: "продолжение на с. ...".

Каждый раздел должен завершать вывод, обобщающий изложенный материал и служащий логическим переходом к следующему разделу.

При написании работы недопустимо использование устаревших статистических данных и нормативных материалов. При анализе явлений в динамике последние данные ряда должны относиться как минимум к году, предшествующему защите.

При компоновке разделов необходимо соблюдать соответствие текстовой части, табличного и графического материалов как с точки зрения объемов, так и с точки зрения необходимых комментариев. Ни одна таблица (диаграмма) не может быть приведена в работе, если в тексте на нее не сделана логическая ссылка, показывающая, какую именно позицию автора или какой вывод иллюстрирует данный материал.

Разделы имеют порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце, например: 1. ; 2. и т.д. Введение и заключение не нумеруются. Разделы при необходимости могут быть разбиты на подразделы, пункты. При этом подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела (2.1), пункты – в пределах подраздела (2.1.1).

Каждую главу, введение и заключение работы необходимо начинать с новой страницы. Не допускается писать заголовок раздела на одном листе, а его текст – на другом.

Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки. При этом заголовки разделов пишут симметрично тексту прописными (заглавными) буквами с расстоянием до последующего текста 3 одинарных интервала; а заголовки подразделов - строчными буквами, первая буква – прописная. Номер соответствующего раздела или подраздела ставят в начале заголовка. Точку в конце заголовков не ставят, слова в заголовках не переносят, заголовки не подчеркивают.

Все страницы отчета должны быть пронумерованы. Номер страницы ставится в нижней части листа по центру.

Оформление цитат

При использовании в тексте работы дословного цитирования, статистических данных, таблиц и т.п. ссылка на первоисточник обязательна. При ссылках по тексту указывается порядковый номер по списку использованной литературы и источников. Номер источника указывается в квадратных скобках. Если дается ссылка на несколько источников, то их номер указывается следующим образом: [1,2] или [1-3, 5, 8-11].

Пример:

По мнению Иванова А.А., суть складского технологического процесса заключается в …[1].

Дословно цитируемый текст заключается в кавычки. Кроме ссылки на автора, в этом случае обязательно указывается страница, с которой списана цитата.

Пример:

Автор обращает внимание на «непостоянный характер работы обслуживающего персонала» …[1, С. 136].

Оформление таблиц

Цифровой материал оформляется в виде таблиц. Таблицы размещают после первого упоминания о них в тексте таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.

Каждая таблица должна иметь заголовок. Название таблицы печатается в середине строки (точка после названия таблицы не ставится). Текст таблица и ее название печатается через один интервал.

Над заголовком таблицы в правой стороне листа помещают надпись "Таблица" с указанием арабскими цифрами номера таблицы. Нумерация таблиц сквозная в пределах работы или раздела. Не допускается перенос таблицы на следующую страницу, если ее размер меньше страницы.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу, при этом заголовок таблицы помещают только над ее первой частью, а над переносимой частью пишут слово "Продолжение табл.". Если в работе несколько таблиц, то после слова "Продолжение" указывают номер таблицы,

а само слово "таблица" пишут сокращенно, например. "Продолжение табл.1".

Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим. В одной графе количество десятичных знаков должно быть одинаковым. Если данные отсутствуют, то в графах ставят знак – тире.

На все таблицы в тексте должны быть даны ссылки с указанием их порядкового номера, например: ".. в таблице 2" или (табл.2).

Оформление формул

Формулы, приводимые в работе, должны быть наглядными, а обозначения, применяемые в них, соответствовать стандартам. Пояснения значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой, в той последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента дается с новой строки. Первую строку объяснения начинают со слова "где" без двоеточия после него.

Формулы и уравнения следует выделять из текста свободными строками. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знака (+), минус (-), умножения (х) и деления (:). При переносе формул знаки действий и равенства ставятся дважды.

Оформление иллюстраций

Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации (чертежи, схемы, графики, рисунки, диаграммы, фотографии) обозначаются словом "Рис." и располагаются так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке, после первой ссылки на них в тексте. Иллюстрации должны сопровождаться подрисуночными надписями, которые располагаются по центру.

Иллюстрации нумеруют в пределах работы арабскими цифрами, например: "Рис. 1.". Ссылки на иллюстрации в тексте приводят с указанием их порядкового номера.

Примеры библиографических записей

Книга одного-трех авторов

Давыдов, Ю.Г. Комментарий к Таможенному кодексу Российской Федерации (новая редакция) [Текст] / Ю.Г. Давыдов. – М.: ТК Велби, 2003. – 592 с.

Книга, имеющая более трех авторов, указывают первых трех и добавляют «и др.»

Кириллова, Д.А. Учебное пособие для подготовки специалистов по таможенному оформлению [Текст] / Д.А. Кириллова, Д.В. Михайлов, Р.Я. Супян [и др.]. – СПб.: Европейский дом, 2003. – 320 с.

Книга авторского коллектива под редакцией

Гамидуллаев, С. Н., Пособие для декларанта. [Текст] / С.Н. Гамидуллаев, А.В. Кулешов ; под ред. А.Н. Мячина. – СПб. : Питер, 2003. – 443 с..

Журналы и продолжающие издания

Алехин, В.Т Фунгицидные свойства регулятора роста Альбит [Текст] / В.Т. Алехин // Земледелие. – 2007. – №1. – С. 38-41.

Ершов, В.Л. Возделывание твердой пшеницы при интенсификации земледелия в южной лесостепи Омской области [Текст] / В.Л. Ершов // Актуальные проблемы сельскохозяйственной науки образования : сб. науч. тр. – Самара: СамВен. – 2005. – Вып. IV. – С. 209-211.

Отдельно изданные стандарты и технические условия, руководящие документы

ГОСТ Р 517721–2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – 27 с.

ГОСТ 7. 53–2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст]. – Взамен ГОСТ 7.53–86; введ. 2002–07–01. – Минск : Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации; М. : Изд-во стандартов, сор. 2002. – 3 с.

Отчеты научно-исследовательских работ (НИР)

Оценка эффективности автоматизированных информационно-поисковых систем научно-технической информации на стадии проектирования. Разработка методов оценки эффективности автоматизированных информационно-поисковых систем научно-технической информации на стадии проектирования. Ч1 : отчет о НИР (прмежут.) / ВНТИЦентр. ОЦО2604И5В. – М. : ВНИПИОАСУ, 1982. – 90 с. – №ГР 01821100006. – Инв. № Б452743.

Промышленные каталоги

Оборудование классных комнат общеобразовательных школ [Текст] : каталог / М-во образования РФ, Моск. гос. пед. ун-т. – М. : МГПУ, 2002. – 235 с. ; 21 см. – В тексте привед. наименования и адреса изготовителей. – 600 экз.

Автореферат диссертации

Ежова, Л.А. Формирование продуктивности посевов яровой пшеницы в зависимости от уровня азотного питания и ассоциативных азотфиксаторов в условиях светло-серых лесных почв Юго-Востока Нечерноземья [Текст] : автореф. дис. … д-ра с.-х. наук. – Балашиха, 2001.

Статья из сборника научных трудов

Корчагин, В.А. Зональная ресурсосберегающая технология возделывания зерновых культур [Текст] / В.А. Кочагин // Вузовская наука производству: сб. науч. трудов САУ. – Самара, 1999. – С. 243-244.

Многотомные издания

Канин, В.Д. Справочник домашнего врача [Текст]: в 3 ч / Владимир Канин. – М. : АСТ, 2002 – 590 с.

Электронные ресурсы

Бегунов, И.И. Научное обеспечение установления биологических регламентов применения препаратов агат-25К на озимой пшенице и эклоран на яровых пшенице, ячмене и рисе [Электронный ресурс] : отчет о НИР / И.И. Бегунов, В.Д. Стрелков. – 2001. Режим доступа : http://www.biobiz.ru/Public/Agat5.doc. – Загл. с экрана.

5 ХАРАКТЕРИСТИКА РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ОРГАНИЗАЦИИ

Характеристика оформляется на фирменном бланке организации, в которой проводилась практика и подписывается руководителем практики от организации.

Если характеристика написана не на бланке, то подпись руководителя заверяется печатью организации.

Характеристика должна содержать краткую справку о том, чем студент занимался в процессе практики и оценку его деятельности в целом.

6 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет с характеристикой руководителя от предприятия, заверенный печатью, предоставляется на кафедру руководителю практики от академии. Студент защищает отчет в присутствии комиссии в сроки, установленные приказом по академии. Состав комиссии утверждается распоряжением декана факультета.

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет

Кафедра «Товароведение и торговое дело»

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ТОРГОВО-УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

студента I I курса .....*Ф.И.О.* ....., обучающегося по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (*область применения*)»

Наименование организации
прохождения практики:

Руководитель практики:
(ученая степень, звание, ФИО руководителя от академии)

Работа защищена……..
Оценка……
Подписи членов комиссии……

Самара 20__

Учебное издание

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ТОРГОВО-УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Насырова Юлия Геннадьевна, Дулова Елена Валентиновна,
Киселева Мария Юрьевна, Троц Алия Пеккиевна

Отпечатано с готового оригинал-макета
Подписано в печать 24.11.2010. Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 1,3, печ. л. 1,4.
Тираж 50. Заказ №162.

Редакционно-издательский центр Самарской ГСХА
446442, Самарская обл., пгт. Усть-Кинельский, ул. Учебная 2
Тел.: (84663) 46-2-44, 46-2-47
Факс 46-6-70
E-mail: ssaariz@mail.ru

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГОУ ВПО «Самарская государственная
сельскохозяйственная академия»

Кафедра «Товароведение и торговое дело»;
«Оборудование и автоматизация
перерабатывающих производств»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

для студентов, обучающихся по специальности
080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров
(в области таможенной деятельности; в области
торгово-закупочной и заготовительной деятельности)»

Кинель
РИЦ СГСХА
2010

УДК 620.2(07)
ББК 65.42 р
М-54

М-54 Методические рекомендации для прохождения товароведно-технологической практики / сост. Дулова Е.В., Блинова О.А., Киселева М.Ю., Насырова Ю.Г. – Кинель : РИЦ СГСХА, 2010. – 22 с.

Методические рекомендации для прохождения товароведно-технологической практики составлены на основе требований Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования и предназначены для студентов, обучающихся по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (в области таможенной деятельности, в области торгово-закупочной и заготовительной деятельности)».

© ФГОУ ВПО Самарская ГСХА, 2010
©Дулова Е.В., Блинова О.А., Киселева М.Ю.,
Насырова Ю.Г., составление, 2010

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ..... 4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ..... 5
2. ОРГАНИЗАЦИЯ ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ..... 5
3. ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА..... 7
4. ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ..... 8
5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА..... 11
6. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ..... 17
ПРИЛОЖЕНИЯ..... 18

ПРЕДИСЛОВИЕ

Товароведно-технологическая практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами для студентов, обучающихся по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров» (в области таможенной деятельности).

Товароведно-технологическая практика направлена на выявление теоретической подготовки и практических навыков студентов при решении профессиональных задач с учетом знаний, полученных в период обучения в ФГОУ ВПО «Самарская государственная сельскохозяйственная академия».

Программа практики предназначена для студентов 3 курса технологического факультета.

Отчет по товароведно-технологической практике оформляется на основе конкретных материалов, собранных за время ее прохождения. В качестве объекта исследования выбираются предприятия, занимающиеся производством сырья, выпуском полуфабрикатов и готовых продовольственных и непродовольственных товаров.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель товароведно-технологической практики: закрепить теоретические знания и приобрести практические навыки для решения профессиональных задач путем изучения производственно-хозяйственной деятельности предприятий.

Задачи практики:

- ознакомление с организационной структурой предприятия и показателями его производственно-экономической деятельности;
- анализ ассортимента продукции выпускаемой предприятием и расчет его показателей;
- изучение факторов, влияющих на формирование ассортимента на данном предприятии;
- ознакомление с основными технологическими операциями производства конкретного вида продукции;
- изучение методов контроля качества сырья и готовой продукции, применяемых на предприятии;
-анализ нормативной документации, регламентирующей качество выпускаемой продукции;
- изучение особенностей таможенного оформления при экспортно-импортных поставках сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Товароведно-технологическая практика проводится после третьего курса очной формы обучения объемом 216 часов (четыре недели).

Местом проведения практики, с учетом специфики содержания образовательных программ, являются предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством сырья, выпуском полуфабрикатов и готовых продовольственных и непродовольственных товаров, независимо от форм собственности. Желательно, что бы на предприятии имелась собственная лаборатория, занимающаяся оценкой качества поступающего сырья и готовой продукции.

Студенты могут проходить практику также на соответствующих штатных должностях в научно-исследовательских и

проектных организациях, занимающихся проектированием и (или) производством сырья, продовольственных и непродовольственных товаров.

Руководство практикой осуществляют руководители от академии и предприятий.

Руководитель практики от академии:

- разрабатывает совместно с практикантом индивидуальное задание по прохождению практики;
- обеспечивает научно-методическое руководство прохождения практики студентами в строгом соответствии с учебным планом и ее программой;
- организует проведение регулярных консультаций студентов по вопросам, возникающим в ходе прохождения практики;
- осуществляет контроль за обеспечением и соблюдением на базе практики нормальных условий труда студентов, выполнением ими правил внутреннего распорядка.

Руководитель практики от предприятия (организации):

- совместно с руководителем практики от академии организует и контролирует ход практики студентов в соответствии с программой практики и индивидуальным заданием студента;
- обеспечивает проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности;
- контролирует выполнение студентами правил внутреннего распорядка предприятия и сообщает о случаях нарушения в академию;
- осуществляет учет работ студентов;
- составляет по окончании практики характеристику на студента, где дает общую оценку его деятельности.

Обязанности студента-практиканта:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным планом;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и гигиены;
- ежедневно заполнять дневник практики;
- по итогам практики представить руководителям оформленный дневник, письменный отчет и характеристику с места

прохождения практики, заверенную руководителем практики от предприятия (организации);

- защитить отчет по практике на комиссии в срок, предусмотренный приказом по академии.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную оценку при защите отчета по товароведно-технологической практике, направляется на практику повторно и приобретает академическую задолженность.

3. ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА

Дневник и отчет о прохождении товароведно-технологической практики являются основными документами, по которым студент отчитывается на кафедре и на комиссии о выполнении программы.

Во время практики студент ежедневно, аккуратно записывает в дневник проведенную за день работу. Собранную информацию желательно представить по форме таблицы 1.

Таблица 1

Число, месяц	Содержание выполненной работы	Отметка руководителя практики (от предприятия)

По окончании практики студент должен представить дневник руководителю практики от предприятия для оформления срока убытия и составления отзыва (характеристики). Характеристика должна содержать краткую справку о том, чем студент занимался в процессе практики и оценку его деятельности. Она должна быть заверена руководителем предприятия и печатью.

В установленный срок студент должен сдать на кафедру отчет и полностью оформленный дневник практики, также заверенный руководителем предприятия.

4. ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Общий объем отчета 25-40 страниц печатного текста.

Титульный лист

Оформляется в соответствии с приложением 1.

Оглавление

Оглавление включает все составные части отчета: введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если таковые имеются и у них есть наименования) с указанием номера страницы, на которой они находятся.

Введение

Во введении обосновывается актуальность и необходимость проведения работы, формулируется цель и основные задачи.

Объем введения составляет 1-2 страницы.

Общая характеристика предприятия

Общая характеристика предприятия должна включать следующие этапы:

- наименование, адрес, форма собственности, время образования предприятия;
- краткая история создания предприятия;
- цели и основные направления деятельности предприятия;
- производственная структура предприятия, краткая характеристика функций и взаимосвязей подразделений;
- организационно-управленческая структура предприятия и краткая характеристика обязанностей основных категорий работников;
- основные показатели производственно-хозяйственной деятельности предприятия за последние 3 года (прил. 2).

Характеристика ассортимента выпускаемой продукции

Характеристика ассортимента выпускаемой продукции должна содержать следующие элементы:

- ассортиментная политика предприятия (планирование, формирование, управление ассортиментом);

- структура ассортимента продукции, вырабатываемой предприятием;

- широта, полнота, устойчивость, степень обновления ассортимента продукции, выпускаемой предприятием;

- факторы, влияющие на формирование ассортимента на данном предприятии;

- методы изучения спроса на вырабатываемую продукцию, применяемые на предприятии.

Анализ технологического процесса производства

Данный раздел должен включать в себя:

- качество сырья и его влияние на качество полуфабрикатов и готовой продукции; характеристика основных поставщиков сырья и условий его поставки;

- технологическая схема производства конкретного вида продукции; влияние технологических процессов на качество полуфабрикатов и готовой продукции;

- машинно-аппаратурная схема производства и характеристика технологического оборудования;

- виды тары, упаковочных материалов, условия хранения, транспортирования и их влияние на сохранность качества продукции;

- документация по планированию процессов производства (технологический регламент, технологические инструкции и др.).

Контроль и экспертиза качества продукции:

- контроль качества сырья и готовой продукции (входной, операционный, приемочный);

- санитарно-гигиенический контроль на пищевых предприятиях и предприятиях парфюмерно-косметической промышленности, ветеринарно-санитарный контроль на молочных и мясоперерабатывающих предприятиях;

- роль испытательных лабораторий предприятия для повышения качества выпускаемой продукции;

- требования к качеству выпускаемой продукции (на конкретном примере),

- методы отбора проб продукции (для конкретного вида продукции);

- объекты и методики проведения исследований по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям качества (для конкретного вида продукции);

- исследования в области качества конкретного вида продукции и выявление причин возникновения дефектов (при наличии);

- предложения по повышению качества продукции, выпускаемой предприятием;

- формы учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий на предприятии;

- методы управления качеством продовольственных и непродовольственных товаров;

- документальное подтверждение качества товаров (декларации соответствия, сертификаты соответствия и др.).

Организация сбыта продукции на предприятии

В данном разделе приводятся следующие сведения:

- логистическая система предприятия и ее функции (при наличии);

- характеристика основных каналов сбыта продукции;

- основные товаросопроводительные документы и особенности их оформления при поставках, в том числе экспортных;

- особенности таможенного оформления импортного сырья;

- особенности таможенного оформления при экспорте продукции;

- факторы, способствующие увеличению сбыта продукции.

Выводы и предложения

Обобщаются основные итоги практики в соответствии с заявленными целями и задачами, а также, по возможности, даются практические рекомендации по улучшению работы предприятия, повышению качества выпускаемых полуфабрикатов или продукции, по изменению структуры ассортимента и др. Выводы формулируются кратко в виде тезисов.

Список использованной литературы и источников

Список должен содержать сведения об источниках литературы, использованных в процессе написания отчета. Все источники перечисляются в алфавитном порядке.

Приложения

К отчету могут быть приложены таблицы, схемы, образцы документов, с которыми студент непосредственно работал в процессе практики.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Общие требования

Работа представляется к защите в печатном виде. Текст печатается четким шрифтом на одной стороне листа белой бумаги стандартного формата А4, без рамки.

При компьютерном наборе использовать шрифт «Times New Roman», размер шрифта 14, интервал 1,5, и стандартные параметры страницы: сверху – 1,5 см, снизу – 2 см, слева – 3 см, справа – 1 см). Не допускается выделение текста жирным шрифтом, курсивом и подчеркивание.

В тексте не допускаются сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, пунктуации (т.е. – то есть, гг. – годы и т.п.), а также соответствующими государственными стандартами. Использование символов (% – процент, °С – градус и др.) допустимо только при цифрах: 30%, 18°С. Без цифр по тексту они пишутся словами, например: "... выражали в процентах", "... несколько процентов", "... на несколько градусов".

Не допускаются разного рода текстовые вставки и дополнения, помещенные на отдельных страницах или оборотной стороне листа, а также переносы целых абзацев текста в другие места с пометкой: "продолжение на с. ...".

Каждый раздел должен завершать вывод, обобщающий изложенный материал и служащий логическим переходом к следующему разделу.

При написании работы недопустимо использование устаревших статистических данных и нормативных материалов. При анализе явлений в динамике последние данные ряда должны относиться как минимум к году, предшествующему защите.

При компоновке разделов необходимо соблюдать соответствие текстовой части, табличного и графического материалов, как с точки зрения объемов, так и с точки зрения необходимых комментариев. Ни одна таблица (диаграмма) не может быть приведена в работе, если в тексте на нее не сделана логическая ссылка,

показывающая, какую именно позицию автора или какой вывод иллюстрирует данный материал.

Разделы имеют порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце, например: 1. ; 2. и т.д. Введение и заключение не нумеруются. Разделы при необходимости могут быть разбиты на подразделы, пункты. При этом подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела (2.1), пункты – в пределах подраздела (2.1.1).

Каждую главу, введение и заключение работы необходимо начинать с новой страницы. Не допускается писать заголовок раздела на одном листе, а его текст – на другом.

Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки. При этом заголовки разделов пишут симметрично тексту прописными (заглавными) буквами с расстоянием до последующего текста 3 одинарных интервала; а заголовки подразделов – строчными буквами, первая буква – прописная. Номер соответствующего раздела или подраздела ставят в начале заголовка. Точку в конце заголовков не ставят, слова в заголовках не переносят, заголовки не подчеркивают.

Все страницы отчета должны быть пронумерованы. Номер страницы ставится в нижней части листа по центру.

Оформление цитат

При использовании в тексте работы дословного цитирования, статистических данных, таблиц и т.п., ссылка на первоисточник обязательна. При ссылках по тексту указывается порядковый номер по списку использованной литературы и источников. Номер источника указывается в квадратных скобках. Если дается ссылка на несколько источников, то их номер указывается следующим образом: [1, 2] или [1-3, 5, 8-11].

Пример.

По мнению Иванова А.А., суть складского технологического процесса заключается в …[1].

Дословно цитируемый текст заключается в кавычки. Кроме ссылки на автора, в этом случае обязательно указывается страница, с которой списана цитата.

Пример. Автор обращает внимание на «непостоянный характер работы обслуживающего персонала» …[1, С. 136].

Оформление таблиц

Цифровой материал оформляется в виде таблиц. Таблицы размещают после первого упоминания о них в тексте таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.

Каждая таблица должна иметь заголовок. Название таблицы печатается в середине строки (точка после названия таблицы не ставится). Текст «Таблица» и ее название печатается через один интервал.

Над заголовком таблицы в правой стороне листа помещают надпись "Таблица" с указанием арабскими цифрами номера таблицы. Нумерация таблиц сквозная в пределах работы или раздела. Не допускается перенос таблицы на следующую страницу, если ее размер меньше страницы.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу, при этом заголовок таблицы помещают только над ее первой частью, а над переносимой частью пишут слово "Продолжение табл.". Если в работе несколько таблиц, то после слова "Продолжение" указывают номер таблицы, а само слово "таблица" пишут сокращенно, например. "Продолжение табл. 1".

Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим. В одной графе количество десятичных знаков должно быть одинаковым. Если данные отсутствуют, то в графах ставят знак – (тире).

На все таблицы в тексте должны быть даны ссылки с указанием их порядкового номера, например: "... в таблице 2" или (табл. 2).

Оформление формул

Формулы, приводимые в работе, должны быть наглядными, а обозначения, применяемые в них, соответствовать стандартам. Пояснения значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой, в той последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента дается с новой строки. Первую строку объяснения начинают со слова "где" без двоеточия после него.

Формулы и уравнения следует выделять из текста свободными строками. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знака (+), минус (-), умножения (х) и деления (:). При переносе формул знаки действий и равенства ставятся дважды.

Оформление иллюстраций

Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации (чертежи, схемы, графики, рисунки, диаграммы, фотографии) обозначаются словом "Рис." и располагаются так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке, после первой ссылки на них в тексте. Иллюстрации должны сопровождаться подрисуночными надписями, которые располагаются по центру.

Иллюстрации нумеруют в пределах работы арабскими цифрами, например: "Рис. 1.". Ссылки на иллюстрации в тексте приводят с указанием их порядкового номера.

Примеры библиографических записей

Книга одного-трех авторов

Давыдов, Ю.Г. Комментарий к Таможенному кодексу Российской Федерации (новая редакция) [Текст] / Ю.Г. Давыдов. – М. : ТК Велби, 2003. – 592 с.

Книга, имеющая более трех авторов, указывают первых трех и добавляют «и др.»

Кириллова, Д.А. Учебное пособие для подготовки специалистов по таможенному оформлению [Текст] / Д.А. Кириллова, Д.В. Михайлов, Р.Я. Супян. – СПб.: Европейский дом, 2003. – 320 с.

Книга авторского коллектива под редакцией

Гамидуллаев, С.Н. Пособие для декларанта [Текст] / С.Н. Гамидуллаев, А.В. Кулешов; под ред. А.Н. Мячина. – СПб.: Питер, 2003. – 443 с.

Журналы и продолжающие издания

Алехин, В.Т. Фунгицидные свойства регулятора роста Альбит [Текст] / В.Т. Алехин // Земледелие. – 2007. – №1. – С. 38-41.

Ершов, В.Л. Возделывание твердой пшеницы при интенсификации земледелия в южной лесостепи Омской области [Текст] / В.Л. Ершов // Актуальные проблемы сельскохозяйственной науки образования: сб. науч. тр. – Самара: Сам Вен. – 2005. – Вып. IV. – С. 209-211.

Отдельно изданные стандарты и технические условия, руководящие документы

ГОСТ Р 517721–2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – 27 с.

ГОСТ 7. 53–2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст]. – Взамен ГОСТ 7.53–86; введ. 2002–07–01. – Минск : Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации; М. : Изд-во стандартов, сор. 2002. – 3 с.

Отчеты научно-исследовательских работ (НИР)

Оценка эффективности автоматизированных информационно-поисковых систем научно-технической информации на стадии проектирования. Разработка методов оценки эффективности автоматизированных информационно-поисковых систем научно-технической информации на стадии проектирования. Ч1 : отчет о НИР (прмежут.) / ВНТИЦентр. ОЦО2604И5В. – М. : ВНИПИОАСУ, 1982. – 90 с. – № ГР 01821100006. – Инв. № Б452743.

Промышленные каталоги

Оборудование классных комнат общеобразовательных школ [Текст] : каталог / М-во образования РФ, Моск. гос. пед. ун-т. – М. : МГПУ, 2002. – 235 с. ; 21 см. – В тексте привед. наименования и адреса изготовителей. – 600 экз.

Автореферат диссертации

Ежова, Л.А. Формирование продуктивности посевов яровой пшеницы в зависимости от уровня азотного питания и ассоциативных азотфиксаторов в условиях светло – серых лесных почв Юго-Востока Нечерноземья [Текст] : автореф. дис. … д-ра с. -х. наук. – Балашиха, 2001.

Статья из сборника научных трудов

Корчагин, В.А. Зональная ресурсосберегающая технология возделывания зерновых культур. [Текст] / В.А. Кочагин // Вузовская наука производству: сб. науч. трудов САУ. – Самара, 1999. – С. 243-244.

Многотомные издания

Канин, В.Д. Справочник домашнего врача [Текст]: в 3 ч / Владимир Канин. – М.: АСТ, 2002 – 590 с.

Электронные ресурсы

Бегунов, И.И. Отчет о научно-исследовательской работе: «Научное обеспечение установления биологических регламентов применения препаратов агат-25К на озимой пшенице и эклоран на яровых пшенице, ячмене и рисе» [Электронный ресурс] / И.И. Бегунов, В.Д. Стрелков // 2001. – Режим доступа : http://www.biobiz.ru/Public/Agat5.doc. – Загл. с экрана.

Оформление приложений

В приложениях помещают вспомогательные материалы по рассматриваемой теме: инструкции, методики, положения, таблицы промежуточных расчетов, типовые проекты и т. п. Каждое приложение должно начинаться с нового листа. При этом в правом верхнем углу листа пишут: Приложение.

Если в работе больше одного приложения, их нумеруют последовательно арабскими цифрами. Каждое приложение должно иметь заголовок, который помещают ниже слова "Приложение" над текстом приложения.

6. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Отчет с характеристикой руководителя от предприятия, заверенный печатью, предоставляется на кафедру руководителю от академии в установленный срок. Студент защищает отчет в присутствии комиссии, утвержденной деканом факультета в сроки, установленные приказом по академии.

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет

Кафедра «Товароведение и торговое дело»

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

студента III курса …….*Ф.И.О.* ……, обучающегося по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (*область применения*)»

Наименование организации
прохождения практики:

Руководитель практики:
(ученая степень, звание, ФИО руководителя от академии)

Работа защищена……..
Оценка……
Подписи членов комиссии……

Самара 20__ г.

Приложение 2

Примеры оформления таблиц, характеризующих результаты производственно-экономической деятельности предприятия

Таблица П. 2.1

Эффективность использования производственной мощности ОАО маслозавод «Похвистневский»

Показатели	2007 г.	2008 г.	2009 г.	Отношение 2009 к 2007, %
Фактический объем производства, т в том числе кефира, т				
Количество рабочих дней				
Проектная мощность оборудования по производству продукции, в том числе кефира, т (в смену)				
Объем производства в смену, т в том числе кефира, т				
Коэффициент использования производственной мощности, т в том числе при производстве кефира				

Таблица П. 2.2

Основные показатели производственно-хозяйственной деятельности предприятия ОАО маслозавод «Похвистневский»

Показатели	2007 г.	2008 г.	2009 г.	Отношение 2009 к 2007, %
Стоимость товарной продукции, тыс.руб.				
Стоимость кефира, тыс.руб.				
Объем производства продукции, т. в том числе кефира, т.				
Прибыль, тыс.руб.				
Общая численность работником, чел.				
Численность работников кефирного цеха, чел.				
Численность работников производственного цеха, чел.				
Производительность на 1 работника кефирного цеха, тыс.руб.				
Производительность на 1 работника цеха по производству кефира, т.				

Таблица П. 2.3

Структура товарной продукции ОАО маслозавод «Похвистневский»

Наименование продукции	Выручка от реализации за год					
	2007 год		2008 год		2009 год	
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%
Всего						

Таблица П. 2.4

Основные экономические показатели производства кефира

Наименование показателя	2007 г.	2008 г.	2009 г.	Отношение 2007 к 2009 г, %
Себестоимость 1 л кефира, руб.				
Свободно-отпускная цена за л, руб.				
Прибыль, тыс. руб.				
Уровень рентабельности производства кефира, %				

Учебное издание

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Дулова Елена Валентиновна, Блинова Оксана Анатольевна,
Киселева Мария Юрьевна, Насырова Юлия Геннадьевна

Отпечатано с готового оригинал-макета
Подписано в печать 12. 11. 2010 г. Формат 60×84 1/16.
Усл. печ. л. 1,3, печ. л. 1,4.
Тираж 100. Заказ №148.

Редакционно-издательский центр Самарской ГСХА
446442, Самарская обл., пос. Усть-Кинельский, ул. Учебная, 2
Тел.: (84663) 46-2-44, 46-2-47
Факс 46-2-44
E-mail: ssaariz@mail.ru

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГОУ ВПО «Самарская государственная
сельскохозяйственная академия»

Кафедра «Товароведение и торговое дело»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для прохождения производственной
товароведно-торговой практики

для студентов, обучающихся по специальности
080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров
(по областям применения)»

Кинель
РИЦ СГСХА
2010

УДК 620.02 (07)
ББК 65.42 р
М-54

М-54 Методические рекомендации для прохождения товароведно-торговой практики / сост. Дулова Е.В., Киселева М.Ю., Пашкова Е.Ю., Ахмирова Т.Н. – Кинель : РИЦ СГСХА, 2010. – 23 с.

Методические рекомендации для прохождения производственной товароведно-торговой практики предназначены для студентов 4 курса, обучающихся по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)» и содержат цели и задачи практики, содержание, порядок оформления и защиты отчета по практике.

© ФГОУ ВПО Самарская ГСХА, 2010
© Дулова Е.В., Киселева М.Ю., Пашкова Е.Ю., Ахмирова Т.Н., составление, 2010

ПРЕДИСЛОВИЕ

Производственная практика представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-ориентированной деятельности студента, направленной на приобретение умений и навыков практической и организационной работы по направлению подготовки, закреплению знаний, полученных во время теоретического обучения.

Оценка, полученная по итогам защиты отчета по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Методические рекомендации для прохождения производственной товароведно-торговой практики составлены в соответствии с требованиями государственного стандарта по специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)".

Методические рекомендации содержат требования по содержанию и оформлению отчета о практике, порядок защиты отчета.

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основные положения

Товароведно-торговая практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами для студентов, обучающихся по специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)".

Товароведно-торговая практика проводится на четвертом курсе очного отделения в течение четырех недель.

По итогам практики студент предоставляет дневник о прохождении практики, характеристику от руководителя практики на предприятии, письменный отчет и проходит защиту отчета на кафедре, осуществляющей руководство практикой.

Цели и задачи товароведно-торговой практики

Целью производственной (товароведно-торговой) практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, а также приобретение практических навыков работы в условиях предприятия.

В процессе прохождения товароведно-торговой практики предусматривается:

- изучение организации торгово-хозяйственной деятельности торгового предприятия;
- анализ структуры и путей формирования и совершенствования ассортимента торгового предприятия;
- анализ организации торгово-технологического процесса на торговом предприятии; типы и виды торгового оборудования; изучение и анализ организации форм торгового обслуживания; овладение навыками составления торговых контрактов и договоров;
- освоение видов документального оформления основных операций при приемке, хранении и реализации товаров;
- участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей; проведении экспертизы, контроля качества и сортировки товаров, реализуемых на торговом предприятии;

• контроль наличия и правильности выдачи сертификата на товары, подлежащие обязательной сертификации;

• осуществление приемки партии поступивших товаров по качеству и количеству;

• изучение основных руководящих документов, регулирующих деятельность торговых предприятий (Закон о защите прав потребителей; Правила продажи отдельных видов товаров; Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли, Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству).

Организация товароведно-торговой практики

Руководство товароведно-торговой практикой осуществляется преподавателями технологического факультета на основании приказа, утвержденного ректором академии.

По месту прохождения практики студентам назначаются руководители от предприятия, которые предоставляют студентам возможность ознакомиться с деятельностью предприятия и получить необходимые материалы.

При работе, связанной с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды обязательно наличие личной медицинской книжки.

В течение всей практики руководитель от академии проводит регулярные консультации студентов по вопросам, возникающим при ее прохождении, для оценки степени усвоения материалов и приобретения практических навыков. В отдельных случаях допускается корректировка заданий программы в зависимости от конкретных условий прохождения практики. Данный вопрос решается индивидуально с каждым студентом.

В качестве баз практики могут быть:

• торговые предприятия и объединения независимо от форм собственности;

• таможенные органы Российской Федерации;

• торгово-посреднические организации;

- предприятия оптовой торговли различной специализации;
- торгово-сбытовые отделы крупных производственных объединений;
- Торгово-промышленная палата Самарской области;
- центры сертификации продукции и услуг.

В процессе прохождения практики студенты могут быть использованы для работы на вакантных должностях.

Обязанности студента-практиканта

Студенты во время прохождения производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и гигиены;
- иметь оформленную санитарную книжку;
- систематически записывать краткое содержание выполненных работ, необходимые производственные параметры, статистические данные;
- поддерживать связь с деканатом, руководителями практики;
- по итогам практики представить руководителям оформленный письменный отчет, дневник и характеристику с места прохождения практики, заверенную руководителем практики от предприятия (организации);
- защитить отчет по практике на комиссии в срок, предусмотренный приказом по академии.

2 ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ ДНЕВНИКА

Дневник наравне с отчетом о прохождении практики является основным источником для написания отчета и документом, по которому студент отчитывается о выполнении программы практики.

Во время практики студент ежедневно записывает всю доведенную за день работу, свои наблюдения, замечания и впечатления о деятельности предприятия, данные об объеме и видах выполненной работы и т.п. в виде таблицы 1.

Таблица 1

Число, месяц	Содержание выполненной работы, основные данные, заключения, предложения	Отметка руководителя практики

По окончании практики студент должен представить дневник руководителю практики от предприятия для окончательного утверждения и составления отзыва о практиканте.

В установленный срок студент должен сдать на кафедру полностью оформленный дневник, заверенный руководителем предприятия и печатью предприятия.

Дневник просматривается руководителем практики от академии во время приезда студентов-практикантов в академию в соответствии с установленным графиком, а также при посещении студента преподавателем на месте практики.

3 СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

К моменту окончания практики студенты представляют руководителю от академии письменный отчет о ее прохождении, написанный в соответствии с методическими рекомендациями. Общий объем отчета 30-40 стр. печатного текста. Отчет о прохождении практики должен включать следующие разделы: титульный лист, оглавление, введение, общая характеристика предприятия, организация системы товароснабжения предприятия, специализация предприятия, организация торгово-технологического процесса на предприятии, реклама в торговом предприятии, защита прав потребителей на торговом предприятии товароведная характеристика торгового процесса и порядок оформления результатов торгово-хозяйственной деятельности, заключение, список использованной литературы и источников, приложения.

Титульный лист

Титульный лист должен быть оформлен по образцу, представленному в приложении 1.

Оглавление

Оглавление включает все составные части документа: введение, наименования всех разделов, подразделов, пунктов и подпунктов если таковые имеются и у них есть наименование), заключение, список использованной литературы и источников, приложения.

Введение

Во введении отчета о практике определяется объект и предмет исследования, формулируются цели, определяются задачи исследования.

Объем введения не должен превышать двух страниц.

Общая характеристика предприятия

Общая характеристика предприятия должна включать следующие элементы:

- наименование предприятия и его организационно-правовая форма;

• время образования предприятия и краткая история его деятельности;

• цели и основные направления деятельности предприятия;

• характеристика расположения предприятия;

• характеристика торгового помещения (по типу здания, капитальности, материала стен и т.д.);

• режим работы предприятия;

• вид, тип, типоразмер предприятия;

• организационно-управленческая структура предприятия, краткая характеристика функций и взаимосвязей подразделений;

• функциональные обязанности основных категорий работников;

• основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия за последние 3 года.

При написании данного раздела вначале анализируется эффективность использования ресурсов предприятия (численность работников, общая площадь, торговая площадь, производительность труда работника, производительность труда работника торгового зала, общая сумма прибыли, сумма прибыли на 1 работника, на 1 $м^2$ торгового зала, товарооборот на 1 $м^2$ торгового зала, рассчитываются эффективности использования площади магазина, торгового зала и т.д.).

Организация системы товароснабжения предприятия

Данный раздел должен включать в себя:

• порядок установления хозяйственных связей;

• условия поставки по договорам и форма оплаты товаров;

• содержание типового договора (контракта) поставки (купли-продажи);

• состав и характеристика основных поставщиков торгового предприятия (виды поставляемых ими товаров, краткая характеристика товаров, доля крупных поставщиков в общем объеме поставок);

• объем, ассортимент и частота поставок товаров отдельными поставщиками;

• порядок составления заказов на поставку товаров и согласование ассортимента и объема поставок;

• организация и способы доставки товаров в торговое предприятие;

• организация закупок товаров по импорту.

Специализация предприятия

Характеристика специализации предприятия выполняется в следующей последовательности:

• анализ структуры и характеристика ассортимента товаров. В данном разделе дается анализ структуры товарооборота предприятия не менее чем за последние 3 года, а по одной группе товаров дается более полная характеристика товарооборота (глубина, широта, новизна, рациональность, гармоничность ассортимента, АВС анализ структуры ассортимента, дается анализ товарооборота по видам, типам и другим параметрам, характеризующим данную группу товаров);

• оценка факторов, влияющих на формирование ассортимента товаров на данном торговом предприятии;

• совершенствование ассортимента торгового предприятия;

• ассортиментный перечень товаров;

• методы изучения спроса покупателей, применяемые на предприятии.

Организация торгово-технологического процесса на предприятии:

• основные схемы торгово-технологического процесса, применяемые на данном торговом предприятии;

• схема планировки торгового зала (торговых помещений), технико-экономическая оценка использования площади зданий и помещений;

• используемое торговое и технологическое оборудование;

• расстановка оборудования в торговом зале;

• предпродажная подготовка товара;

• порядок размещения и выкладки товаров в торговом зале; принципы, используемые при выкладке товаров в торговом зале;

• организация процесса продажи и формы обслуживания покупателей;

• оформление товарных ценников;

• методы анализа и учета товарных запасов;

• организация дополнительного обслуживания покупателей и перечень дополнительных услуг, оказываемых покупателям.

Реклама в торговом предприятии:

• особенности применения рекламных средств на торговом предприятии;

• организация рекламных акций, мероприятий на предприятии и их эффективность.

Защита прав потребителей на торговом предприятии:

• основные требования, предъявляемые Законом о защите прав потребителей;

• наличие в торговом предприятии необходимой информации об организации его деятельности и предоставляемых услугах;

• наличие в торговом предприятии необходимой информации о товарах и их сертификации;

• организация замены товаров ненадлежащего качества;

• соблюдение правил оформления покупки.

Товароведная характеристика торгового процесса и порядок оформления результатов торгово-хозяйственной деятельности:

• порядок и документальное оформление приемки товаров по количеству и качеству;

• основные товаросопроводительные документы и особенности их оформления для отдельных товаров; характеристика тары, маркировки и упаковки, порядок возврата многооборотной транспортной тары;

• организация и порядок оформления возврата товара поставщикам;

• документальное оформление внутримагазинного перемещения товаров;

• влияние условий и режимов хранения товаров на сохранение их качества и соблюдение этих режимов в торговом процессе;

- порядок составления товарных и товарно-кассовых отчетов;
- уценка товаров ненадлежащего качества и ее документальное оформление;
- документальное подтверждение качества товаров.
- документальное оформление инвентаризации в торговом предприятии;
- учет товарных потерь и их соответствие потерь установленным нормам;
- оформление списания и уничтожения товаров.

Заключение

В заключение должны быть сделаны общие выводы по проделанной работе, даны предложения по использованию полученных результатов.

Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в работе.

Они должны быть пронумерованы, и располагаться в порядке убывания значимости полученных данных. Выводы формулируются кратко в виде тезисов.

Список использованной литературы и источников

Список должен содержать сведения об источниках литературы, использованных в процессе прохождения практики (должностные инструкции, устав предприятия и др.); в алфавитном порядке. Включение в список литературы, которой студент не пользовался в своей работе, не допустимо.

Приложения

К отчету могут быть приложены таблицы, схемы, бланки, а также образцы документов, с которыми студент непосредственно работал в процессе практики.

4 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Общие требования

Работа представляется к защите в печатном виде. Текст печатается четким шрифтом на одной стороне листа белой бумаги стандартного формата А4, без рамки.

При компьютерном наборе использовать шрифт типа «Times New Roman», размер шрифта 14, интервал 1,5, и стандартные параметры страницы: сверху – 1,5 см, снизу – 2 см, слева – 3 см, справа – 1 см). Не допускается выделение текста жирным шрифтом, курсивом и подчеркивание.

В тексте не допускаются сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, пунктуации (т.е. – то есть, гг. – годы и т.п.), а также соответствующими государственными стандартами. Использование символов (% - процент, °С - градус и др.) допустимо только при цифрах: 30%, 18°С. Без цифр по тексту они пишутся словами, например: "... выражали в процентах", "... несколько процентов", "... на несколько градусов".

Не допускаются разного рода текстовые вставки и дополнения, помещенные на отдельных страницах или оборотной стороне листа, а также переносы целых абзацев текста в другие места с пометкой: "продолжение на с. ...".

Каждый раздел должен завершать вывод, обобщающий изложенный материал и служащий логическим переходом к следующему разделу.

При написании работы недопустимо использование устаревших статистических данных и нормативных материалов. При анализе явлений в динамике последние данные ряда должны относиться как минимум к году, предшествующему защите.

При компоновке разделов необходимо соблюдать соответствие текстовой части, табличного и графического материалов как с точки зрения объемов, так и с точки зрения необходимых комментариев. Ни одна таблица (диаграмма) не может быть приведена в работе, если в тексте на нее не сделана

логическая ссылка, показывающая, какую именно позицию автора или какой вывод иллюстрирует данный материал.

Разделы имеют порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце, например: 1. ; 2. и т.д. Введение и заключение не нумеруются. Разделы при необходимости могут быть разбиты на подразделы, пункты. При этом подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела (2.1), пункты – в пределах подраздела (2.1.1).

Каждую главу, введение и заключение работы необходимо начинать с новой страницы. Не допускается писать заголовок раздела на одном листе, а его текст – на другом.

Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки. При этом заголовки разделов пишут симметрично тексту прописными (заглавными) буквами с расстоянием до последующего текста 3 одинарных интервала; а заголовки подразделов - строчными буквами, первая буква – прописная. Номер соответствующего раздела или подраздела ставят в начале заголовка. Точку в конце заголовков не ставят, слова в заголовках не переносят, заголовки не подчеркивают.

Все страницы отчета должны быть пронумерованы. Номер страницы ставится в нижней части листа по центру.

Оформление цитат

При использовании в тексте работы дословного цитирования, статистических данных, таблиц и т.п. ссылка на первоисточник обязательна. При ссылках по тексту указывается порядковый номер по списку использованной литературы и источников. Номер источника указывается в квадратных скобках. Если дается ссылка на несколько источников, то их номер указывается следующим образом: [1,2] или [1-3, 5, 8-11].

Пример.

По мнению Иванова А.А., суть складского технологического процесса заключается в …[1].

Дословно цитируемый текст заключается в кавычки. Кроме ссылки на автора, в этом случае обязательно указывается страница, с которой списана цитата.

Пример.

Автор обращает внимание на «непостоянный характер работы обслуживающего персонала» …[1, С. 136].

Оформление таблиц

Цифровой материал оформляется в виде таблиц. Таблицы размещают после первого упоминания о них в тексте таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.

Каждая таблица должна иметь заголовок. Название таблицы печатается в середине строки (точка после названия таблицы не ставится). Текст таблица и ее название печатается через один интервал.

Над заголовком таблицы в правой стороне листа помещают надпись "Таблица" с указанием арабскими цифрами номера таблицы. Нумерация таблиц сквозная в пределах работы или раздела. Не допускается перенос таблицы на следующую страницу, если ее размер меньше страницы.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу, при этом заголовок таблицы помещают только над ее первой частью, а над переносимой частью пишут слово "Продолжение табл.". Если в работе несколько таблиц, то после слова "Продолжение" указывают номер таблицы, а само слово "таблица" пишут сокращенно, например. "Продолжение табл.1".

Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим. В одной графе количество десятичных знаков должно быть одинаковым. Если данные отсутствуют, то в графах ставят знак – тире.

На все таблицы в тексте должны быть даны ссылки с указанием их порядкового номера, например: ".. в таблице 2" или (табл.2).

Оформление формул

Формулы, приводимые в работе, должны быть наглядными, а обозначения, применяемые в них, соответствовать стандартам. Пояснения значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой, в той последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента дается с новой строки. Первую строку объяснения начинают со слова "где" без двоеточия после него.

Формулы и уравнения следует выделять из текста свободными строками. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знака (+), минус (-), умножения (х) и деления (:). При переносе формул знаки действий и равенства ставятся дважды.

Оформление иллюстраций

Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации (чертежи, схемы, графики, рисунки, диаграммы, фотографии) обозначаются словом "Рис." и располагаются так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке, после первой ссылки на них в тексте. Иллюстрации должны сопровождаться подрисуночными надписями, которые располагаются по центру.

Иллюстрации нумеруют в пределах работы арабскими цифрами, например: "Рис. 1.". Ссылки на иллюстрации в тексте приводят с указанием их порядкового номера.

Примеры библиографических записей

Книга одного-трех авторов

Давыдов, Ю.Г. Комментарий к Таможенному кодексу Российской Федерации (новая редакция) [Текст] / Ю.Г. Давыдов. – М. : ТК Велби, 2003. – 592 с.

Книга, имеющая более трех авторов, указывают первых трех и добавляют «и др.»

Кириллова, Д.А. Учебное пособие для подготовки специалистов по таможенному оформлению [Текст] / Д.А. Кириллова, Д.В. Михайлов, Р.Я. Супян [и др.]. – СПб. : Европейский дом, 2003. – 320 с.

Книга авторского коллектива под редакцией

Гамидуллаев, С.Н. Пособие для декларанта [Текст] / С.Н. Гамидуллаев, А.В. Кулешов; под ред. А.Н. Мячина. – СПб. : Питер, 2003. – 443 с.

Журналы и продолжающие издания

Алехин, В.Т Фунгицидные свойства регулятора роста Альбит [Текст] / В.Т. Алехин // Земледелие. – 2007. – №1. – С. 38-41.

Ершов, В.Л. Возделывание твердой пшеницы при интенсификации земледелия в южной лесостепи Омской области [Текст] / В.Л. Ершов // Актуальные проблемы сельскохозяйственной науки образования : сб. науч. тр. – Самара: СамВен. – 2005. – Вып. IV. – С. 209-211.

Отдельно изданные стандарты и технические условия, руководящие документы

ГОСТ Р 517721–2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – 27 с.

ГОСТ 7. 53–2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст]. – Взамен ГОСТ 7.53–86; введ. 2002–07–01. – Минск : Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации; М. : Изд-во стандартов, сор. 2002. – 3 с.

Отчеты научно-исследовательских работ (НИР)

Оценка эффективности автоматизированных информационно-поисковых систем научно-технической информации на стадии проектирования. Разработка методов оценки эффективности автоматизированных информационно-поисковых систем научно-технической информации на стадии проектирования. Ч1 : отчет о НИР (прмежут.) / ВНТИЦентр. ОЦО2604И5В. – М. : ВНИПИОАСУ, 1982. – 90 с. – № ГР 01821100006. – Инв. №Б452743.

Промышленные каталоги

Оборудование классных комнат общеобразовательных школ [Текст] : каталог / М-во образования РФ, Моск. гос. пед. ун-т. – М. : МГПУ, 2002. – 235 с. ; 21 см. – В тексте привед. наименования и адреса изготовителей. – 600 экз.

Автореферат диссертации

Ежова, Л.А. Формирование продуктивности посевов яровой пшеницы в зависимости от уровня азотного питания и ассоциативных азотфиксаторов в условиях светло – серых лесных почв Юго-Востока Нечерноземья [Текст] : автореф. дис. … д-ра с.-х. наук. – Балашиха, 2001.

Статья из сборника научных трудов

Корчагин, В.А. Зональная ресурсосберегающая технология возделывания зерновых культур [Текст] / В.А. Кочагин // Вузовская наука производству : сб. науч. трудов САУ. – Самара, 1999. – С. 243-244.

Многотомные издания

Канин, В.Д. Справочник домашнего врача [Текст] : в 3 ч / Владимир Канин. – М. : АСТ, 2002 – 590 с.

Электронные ресурсы

Бегунов, И.И. Научное обеспечение установления биологических регламентов применения препаратов агат-25К на озимой пшенице и эклоран на яровых пшенице, ячмене и рисе : отчет о НИР [Электронный ресурс] / И.И. Бегунов, В.Д. Стрелков. – 2001. – Режим доступа: http://www.biobiz.ru/Public/Agat5.doc. – Загл. с экрана.

Оформление приложений

В приложениях помещают вспомогательные материалы по рассматриваемой теме: инструкции, методики, положения, таблицы промежуточных расчетов, типовые проекты и т. п. Каждое приложение должно начинаться с нового листа. При этом в правом верхнем углу листа пишут: Приложение.

Если в работе больше одного приложения, их нумеруют последовательно арабскими цифрами. Каждое приложение должно иметь заголовок, который помещают ниже слова "Приложение" над текстом приложения.

5 ХАРАКТЕРИСТИКА РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ОРГАНИЗАЦИИ

Характеристика оформляется на фирменном бланке организации, в которой проводилась практика и подписывается руководителем практики от организации.

Если характеристика написана не на бланке, то подпись руководителя заверяется печатью организации.

Характеристика должна содержать краткую справку о том, чем студент занимался в процессе практики и оценку его деятельности в целом.

6 ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет с характеристикой руководителя от предприятия, заверенный печатью, предоставляется на кафедру руководителю практики от академии. Студент защищает отчет в присутствии комиссии в сроки, установленные приказом по академии. Состав комиссии утверждается распоряжением декана факультета.

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Самарская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет

Кафедра «Товароведение и торговое дело»

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ТОВАРОВЕДНО-ТОРГОВОЙ ПРАКТИКИ
студента IV курса .....*Ф.И.О.* ....., обучающегося по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (*область применения*)»

Наименование организации
прохождения практики:

Руководитель практики:
(ученая степень, звание, ФИО руководителя от академии)

Работа защищена……..
Оценка……
Подписи членов комиссии……

Самара 20__

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ		3
1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2	ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ ДНЕВНИКА	7
3	СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	8
4	ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	13
5	ХАРАКТЕРИСТИКА РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ОРГАНИЗАЦИИ	20
6	ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	20
ПРИЛОЖЕНИЕ		21

Учебное издание

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
для прохождения производственной
товароведно-торговой практики

**Дулова Елена Валентиновна, Киселева Мария Юрьевна,
Пашкова Елена Юрьевна, Ахмирова Татьяна Николаевна**

Отпечатано с готового оригинал-макета
Подписано в печать 23.11.2010. Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 1,3, печ. л. 1,4.
Тираж 50. Заказ №160.

Редакционно-издательский центр Самарской ГСХА
446442, Самарская обл., пос. Усть-Кинельский,
ул. Учебная, д. 2
Тел.: (84663) 46-2-44, 46-2-47
Факс 46-2-44
E-mail: ssaariz@mail.ru

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВПО «Самарская государственная
сельскохозяйственная академия»

Кафедра «Товароведение и торговое дело»

Е.В. Дулова, Е.Ю. Пашкова, Е.С. Казакова

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Кинель
РИЦ СГСХА
2011

УДК 620.2 (07)
ББК 65.42 р
М-54

Дулова, Е.В.
М-54 Методические рекомендации по прохождению преддипломной практики / Е.В. Дулова, Е.Ю. Пашкова, Е.С. Казакова – Кинель : РИЦ СГСХА, 2011. – 27 с.

Методические рекомендации по прохождению преддипломной практики предназначены для студентов 5 курса, обучающихся по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров (в области торгово-закупочной и заготовительной деятельности)» и содержат цели и задачи практики, содержание, порядок оформления и защиты отчета по практике.

© ФГБОУ ВПО Самарская ГСХА, 2011
© Дулова Е.В., Пашкова Е. Ю., Казакова Е.С., 2011

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ 4
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ..... 5
ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ ДНЕВНИКА..... 8
СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ..... 9
ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ..... 20
ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТЫ 21
ПРИЛОЖЕНИЯ..... 25

ПРЕДИСЛОВИЕ

Методические рекомендации по прохождению преддипломной практики составлены в соответствии с требованиями государственного стандарта по специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)".

Главная цель преддипломной практики, как вида учебного процесса, состоит в формировании практических умений и навыков студентов на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшем учебном заведении.

Преддипломная практика создает необходимые условия и служит основой для изучения, сбора и систематизации материала, необходимого для подготовки дипломной работы, которая в значительной степени предопределяет и конкретизирует содержание задания по преддипломной практике. Преддипломная практика выступает не только как обязательная ступень выполнения дипломной работы, но и как важная форма обучения, призванная интегрировать полученные знания, связать их с реальной профессиональной работой.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дипломная работа должна выполняться на основе конкретных материалов, собранных студентом во время практики и подготовки к написанию дипломной работы. Работая непосредственно на одном из предприятий, студент имеет возможность ставить и разрешать практически значимые вопросы.

Целью преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, а также приобретение практических навыков работы в условиях предприятия.

В процессе прохождения практики предусматривается:

- изучение организационной структуры предприятия;
- анализ структуры ассортимента продукции, выпускаемой или реализуемой предприятием;
- анализ организации торгово-технологического процесса на торговом предприятии;
- анализ работы предприятия по закупке и сбыту продукции;
- экспертиза качества продукции, являющейся объектом исследования;
- совершенствование ассортимента продукции, выпускаемой или реализуемой предприятием.

Преддипломная практика проводится после 9 семестра очной формы обучения объемом 144 часа (4 недели).

Местом проведения практики, с учетом специфики содержания образовательных программ, являются предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством сельскохозяйственного сырья, выпуском полуфабрикатов и готовых продовольственных и непродовольственных товаров, а также торговые предприятия, независимо от форм собственности.

Руководство практикой осуществляют руководители от академии и предприятий.

Руководитель практики от академии:

- разрабатывает индивидуальное задание по сбору материалов по теме дипломной работы;

- обеспечивает научно-методическое руководство, организует проведение регулярных консультаций студентов по вопросам, возникающим в ходе ее прохождения;

- осуществляет контроль за обеспечением и соблюдением на базе практики нормальных условий труда студентов, выполнением ими правил внутреннего распорядка.

Руководитель практики от предприятия (организации):

- совместно с руководителем практики от академии организует и контролирует ход практики студентов в соответствии с программой практики и индивидуальным заданием студента;

- вовлекает студентов в научно-исследовательскую работу;

- оказывает помощь в подборе материалов по теме дипломной работы;

- обеспечивает проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности;

- контролирует выполнение студентами правил внутреннего распорядка предприятия и сообщает о случаях нарушения в академию;

- осуществляет учет работ студентов.

Обязанности студента-практиканта:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя от кафедры о методике прохождения практики;

- ознакомить руководителя предприятия и своего непосредственного руководителя практикой от этого учреждения с настоящей программой;

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием в соответствии с планом квалификационной (дипломной) работы;

- подчиняться действующим на предприятии правилам; внутреннего распорядка;

- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и гигиены;

- систематически записывать краткое содержание выполненных работ, необходимые производственные параметры, статистические данные;

- поддерживать связь с деканатом, выпускающими кафедрами и руководителями дипломной работы;

- по итогам практики представить руководителям оформленный письменный отчет, дневник и характеристику с места прохождения практики, заверенную руководителем практики от предприятия (организации);

- защитить отчет по практике на комиссии в срок, предусмотренный приказом по академии.

В процессе прохождения преддипломной практики студентом составляется отчет, который рассматривается и утверждается руководителем практики. Отчет должен дать полное, теоретически грамотное, иллюстрированное схемами описание торгово-технологических процессов на предприятии.

К отчету прилагается характеристика на студента от учреждения, в котором осуществлялась практика. Характеристика и отчет должны быть заверены печатью указанного предприятия.

ПОРЯДОК ВЕДЕНИЯ ДНЕВНИКА

Дневник является основным документом, подтверждающим пребывание студента на практике и характеризующим выполнение их программ. Данные дневника служат исходным материалом для составления отчета о практике. В дневнике ежедневно ведутся записи, где и какую работу выполнил студент, дается краткое описание содержания работы, относительная оценка выполненных мероприятий и предложения по устранению имеющихся недостатков, необходимые цифровые материалы, заключения о деятельности предприятия и его подразделений, свои выводы и рекомендации.

Дневник оформляется в отдельной обычной школьной тетради в рукописном виде. Работа, проводимая студентом во время практики, в дневнике записывается ежедневно в виде таблицы 1.

Таблица 1

Число, месяц	Содержание выполненной работы, основные данные, заключения, предложения	Отметка руководителя практики

По окончании практики студент должен представить дневник руководителю практики от предприятия для окончательного утверждения и составления отзыва о практиканте.

В установленный срок студент должен сдать на кафедру полностью оформленный дневник, заверенный руководителем предприятия и печатью предприятия.

Дневник просматривается руководителем практика от академии во время приезда студентов-практикантов в академию, в соответствии с установленным графиком, а также при посещении студента преподавателем на месте практики.

СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Отчет составляется в соответствии с программой практики и имеет следующую структуру:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- характеристика предприятия;
- объекты и методы исследования;
- результаты исследований;
- выводы и предложения;
- список использованной литературы и источников;
- приложения.

Титульный лист

Титульный лист должен быть оформлен по образцу, представленному в приложении 1.

Оглавление

Оглавление включает все составные части документа: введение, наименования всех разделов, подразделов, пунктов, если таковые имеются и у них есть наименование), выводы и предложения, список использованной литературы и источников, приложения.

Введение

Во введении отражаются актуальность и значимость выбранной темы, в теории или в практической деятельности предприятия, обоснование необходимости ее выполнения, формулируется цель и основные задачи выпускной квалификационной работы. Цель работы должна заключаться в решении проблемной ситуации путем ее анализа и нахождении новых закономерностей между явлениями. Исходя из цели работы определяются задачи.

Объем введения обычно составляет 1-2 страницы.

Характеристика предприятия

В разделе «Характеристика предприятия» должны быть следующие подразделы:

а) общая характеристика деятельности предприятия;

б) основные производственные ресурсы предприятия и эффективность их использования;

в) ассортимент продукции торгового (производственного) предприятия;

г) анализ торгово-оперативных процессов;

д) организация коммерческой деятельности по закупке сырья и сбыту готовой продукции.

а) *Общая характеристика деятельности предприятия.*

В подразделе «Общая характеристика деятельности предприятия» необходимо представить информацию о деятельности исследуемого объекта (торгового или производственного предприятия) не менее чем за последние 3 года. Данный подраздел, независимо от специфики организации (предприятия), должен содержать следующие сведения:

- полное название предприятия, под которым оно значится в регистрационных документах;
- основное содержание устава предприятия и его организационно-правовая форма;
- месторасположение организации;
- производственное направление предприятия, т.е. характер выпускаемой продукции (услуг).

После выяснения особенностей организации студент приступает к изучению организационной структуры управления, определяет роль (задачи) каждого элемента в производственно-хозяйственной деятельности предприятия. Для этого использует схему организационной структуры управления, положения о структурных подразделениях, должностные инструкции, штатное расписание.

б) *Основные производственные ресурсы предприятия и эффективность их использования.*

На данном этапе необходимо изучить основные производственные ресурсы (материальные, трудовые), финансовые (производительность труда, показатели использования торговых (производственных) площадей, коэффициент использования мощности предприятия).

Эффективность использования производственных ресурсов характеризуется объемом производства и реализации продукции,

размером полученной выручки и прибыли в абсолютном выражении и в расчете на единицу используемых ресурсов (на 1 человека, на единицу площади). Информацию лучше представить в виде таблиц. Примеры оформления таблиц – таблицы 2-5.

Таблица 2

Эффективность использования производственной мощности ОАО маслозавод «Похвистневский»

Показатели	2008 г.	2009 г.	2010 г.	Отношение 2010 к 2008, %
Фактический объем производства, т				
Проектная мощность оборудования по производству продукции, т				
Коэффициент использования производственной мощности, %				

Таблица 3

Основные показатели производственно-хозяйственной деятельности ОАО маслозавод «Похвистневский»

Показатели	2008 г.	2009 г.	2010 г.	Отношение 2010 к 2008, %
Стоимость товарной продукции, тыс. руб.				
Объем производства продукции, т.				
Объем производства масла, т				
Прибыль, тыс. руб.				
Общая численность работников, чел.				
Численность работников производственного цеха, чел.				
Производительность труда 1 работника, тыс. руб.				
Объем производства масла на 1 работника, т				

Таблица 4

Финансово-хозяйственные показатели деятельности ООО «Нион»

Показатели	2008 г.	2009 г.	2010 г.	2010 г. в % к 2008г.
Товарооборот, тыс. руб.				
Прибыль, тыс. руб.				
Общая площадь складов, м^2				
Полезная площадь складов, м^2				
Производительность труда на одного работника, тыс. руб.				
Прибыль на одного работника, тыс. руб.				
Товарооборот на 1 м^2 общей площади склада, тыс. руб.				
Товарооборот на 1 м^2 полезной площади склада, тыс. руб.				
Прибыль на 1 м^2 общей площади склада, тыс. руб.				
Прибыль на 1 м^2 полезной площади склада, тыс. руб.				

Таблица 5

Технико-экономические показатели складов ООО «Нион»

Показатели	2008 г.	2009 г.	2010 г.
Коэффициент использования площади складов			
Коэффициент использования полезной площади складов			
Коэффициент использования объема складов			

в) Ассортимент продукции торгового (производственного) предприятия».

В данном подразделе анализируется ассортимент продукции, реализуемой или производимой исследуемым предприятием, приводятся объемы продаж. Нужно учитывать, что в производственных предприятиях структура выручки от реализации продукции называется не структура товарооборота, как в торговом предприятии, а структура товарной продукции (табл. 6). В торговом предприятии проводится ABC и XYZ анализ товарооборота, а по товару, который является объектом исследования – более подробный анализ – динамика продаж по месяцам, кварталам, а также анализ выручки от реализации продукции по тем параметрам, которые

характерны для данного товара. К примеру, анализ выручки от реализации чая можно провести по типам, по объему и виду упаковки, торговым маркам, стране производителю и т. д.

Таблица 6

Структура товарной продукции ОАО маслозавод «Похвистневский» (Структура товарооборота магазина «Любимый»)

Наименование продукции	2008 г.		2009 г.		2010 г.	
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%
Всего						

Студенты, проходящие практику в производственном предприятии, в данном подразделе представляют информацию об экономической эффективности производства и реализации продукции. Пример оформления данных представлен в таблице 7.

Таблица 7

Уровень рентабельности производства масла

Наименование показателя	2008 г	2009 г	2010 г	2010 г. в % к 2008г.
Себестоимость 1 кг масла, руб.				
Отпускная цена 1 кг масла, руб.				
Прибыль, тыс. руб.				
Уровень рентабельности производства масла, %				

В торговом предприятии ассортимент анализируется на основе расчета коэффициента полноты, широты, новизны и др. При этом нужно указывать, по какому параметру выполнен расчет: по количеству наименований, видов или подвидов.

Под полнотой ассортимента понимают возможность широкого выбора их разновидностей. *Полнота ассортимента* — это количество видов, разновидностей или наименований товаров в

группе однородной продукции. Показатель полноты может быть действительным и базовым.

Коэффициент полноты ассортимента ($К_п$) можно определить по формуле:

$$К_П = \frac{Q_Ф}{Q_П},$$

где $Q_ф$ — фактическое количество разновидностей товаров в момент обследования (проверки);

$Q_п$ — количество разновидностей товаров, предусмотренное ассортиментным перечнем.

Коэффициент стабильности, или устойчивости, ассортимента ($К_у$) определяется по формуле 2.

$$К_У = \frac{Q_{Ф1} + Q_{Ф2} + ... + Q_{ФП}}{Q_П \cdot n},$$

где $Q_{ф1}$ $Q_{ф2}$ … $Q_{фп}$ — фактическое количество разновидностей товаров в момент отдельных проверок;

$Q_П$ — количество разновидностей товаров, предусмотренное ассортиментным перечнем;

n — число проверок.

Коэффициент устойчивости ассортимента определяется за конкретный период (месяц, квартал, год).

Широта ассортимента товаров определяется количеством товарных групп и наименований, а глубина – количеством разновидностей товаров. Например, сравнительно узкий ассортимент товаров специализированных магазинов состоит из большого количества разновидностей соответствующих товаров и является более глубоким.

Широта ассортимента — количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп.

Коэффициент широты выражается отношением действительного количества видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп к базовому.

В качестве базовой широты могут быть приняты:

- максимальное количество наименований товаров исследуемой группы, обнаруженное во всех обследованных торговых предприятиях;

- количество наименований товаров, регламентированное действующими стандартами (только для отечественных товаров);

- количество наименований товаров исследуемой группы, предлагаемой на рынке (информацию можно получить из рекламных журналов и прайс-листов.

г) Анализ торгово-оперативных процессов.

В данном подразделе необходимо особое внимание уделить процессам, связанным с сохранением качества товара при его движении от производителя к потребителю (на производственном предприятии дается анализ факторов, формирующих качество продукции). Данная часть работы должна включать порядок подтверждения соответствия (сертификации) продукции, анализ схем торгово-технологического процесса, результаты идентификации товара, товароведное заключение, организацию контроля качества, метрологическое обеспечение торгового процесса, организацию рекламной работы.

На основе проведенного анализа необходимо разработать предложения по совершенствованию коммерческой деятельности, организации производства и эффективности работы трудового коллектива.

При оформлении этого подраздела необходимо широко использовать таблицы, схемы, графики, диаграммы, образцы рекламной продукции.

Для работы, выполняемой на базе перерабатывающего предприятия, в данном подразделе следует уделить внимание процессу производства изучаемого продукта: охарактеризовать сырье, описать основные этапы производства с указанием факторов, формирующих качество готового продукта на этапе производства и основных моментов возникновения дефектов продукции в процессе производства.

д) Организация коммерческой деятельности по закупке сырья и сбыту готовой продукции.

В подразделе «Организация коммерческой деятельности по закупке сырья и сбыту готовой продукции» дается анализ основных поставщиков или каналов сбыта продукции, объемы закупки, сбыта по месяцам (кварталам) за последние 3 года, анализируются цены и их динамика.

Объекты и методы исследования

В данном разделе приводится методика исследований (согласно разработанному совместно с руководителем дипломной работы индивидуальному заданию по сбору материалов по теме дипломной работы), определения важнейших показателей товаров; дается описание приборов и методик испытаний, методов сбора первичной информации, порядок обработки фактических данных.

Здесь же следует указать время и место проведенных исследований; дать характеристику объектов исследования – полное наименование образцов, предприятия-изготовителя, поставщика, дату, правило отбора проб для анализа; привести схему проведения экспериментов, способы расчетов с указанием формул; сделать оценку степени достоверности результатов.

Описание методик должно проводиться четко и ясно, если методика является стандартной или неоднократно описывалась в литературе, то необходима ссылка на соответствующий ГОСТ или источник литературы, где эта методика описана подробно. Если же в методику внесены изменения, то приводится подробное описание модификации, отклонений в проведении исследований.

Для проведения исследования необходимо не менее пяти образцов товара (объектов исследования). Это может быть товар разных производителей, реализуемый (или заготовляемый) в условиях одного торгового предприятия, либо, если работа выполняется на базе перерабатывающего предприятия – продукт, вырабатываемый данным предприятием и предприятиями конкурентами. Объекты исследования могут быть определены по результатам маркетингового исследования.

Результаты исследований

Данный раздел обычно состоит из нескольких подразделов в соответствии с целями и задачами проведенных исследований.

В подразделах, касающихся экспериментальной части работы подробно излагаются полученные результаты, проводится их анализ и сопоставление с имеющимися в науке литературными материалами, стандартами, ГОСТами, нормативами.

Подраздел «Идентификационная экспертиза товара» проводится с целью установления принадлежности данного изделия к той или иной, однородной товарной группе или определенному

перечню на основании характерных индивидуальных признаков, приведенных в нормативно-технической и иной документации. Наряду с идентификационной экспертизой товара может проводиться также экспертиза на его подлинность.

Экспертиза подлинности товара проводится с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки. При этом подделка может иметь как худшие показатели качества, чем у натурального продукта, так и лучшие.

При анализе маркировки анализируется состояние этикетки, качество ее наклейки, четкость текста, наличие обязательных сведений о товаре согласно ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Анализ наличия обязательных данных маркировки оформляется в виде таблицы (табл 8).

В тексте работы или в приложении желательно привести фотографии внешнего вида упаковки или особенностей маркировки, обнаруженных недостатков или дефектов маркировки.

Таблица 8

Соответствие маркировки продукта
(ГОСТ 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»)

Данные маркировки в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003	Наличие обязательных данных маркировки		
	Продукт 1	Продукт 2	Продукт 3

На основании полученных результатов делаются выводы о правильности маркировки товара, отмечаются особенности оформления.

В следующем подразделе представляют результаты анализа органолептических (вкус, цвет, аромат, запах, консистенция и т.д.) и физико-химических (соответствие фактической массы нетто указанной на маркировке, содержание растворимых сухих веществ, содержание титруемых кислот и др.) показателей качества исследуемого продукта. Результаты оформляются в виде таблицы 9. В тексте желательно привести фотографии, позволяющие более наглядно отразить полученные результаты оценки внешнего вида

продукта (вида на разрезе, изломе – если это оценивается), обнаруженные дефекты, примеси и т.д.

Таблица 9

Органолептические показатели качества (продукта)

Показатели качества	Требования ГОСТ	Продукт 1	Продукт 2	Продукт 3

Для того, чтобы сделать органолептическую оценку качества более объективной, для некоторых продуктов (пиво, вина) введена балловая система.

Для товаров, у которых стандартных балловых шкал не существует, балловая оценка качества может быть проведена членами дегустационной комиссии, включающей не менее 7 человек. Обязательно в приложение должна быть дана предложенная вами шкала оценки качества товара и дегустационные листы. Сводные результаты органолептической оценки качества исследуемой продукции оформляются в виде таблицы.

На основании полученных результатов делается вывод о качестве продукта и соответствии его требованиям нормативного документа.

Отдельным подразделом отчета приводятся результаты маркетинговых исследований, которые должны быть связаны с изучением запросов потребителя относительно ассортимента и качества исследуемой продукции. Для этого составляется анкета и проводится опрос потребителей товара данного вида. Вопросы анкеты должны выявлять потребительские предпочтения покупателей и факторы, формирующие потребительский спрос на продукцию данного вида. Анкета должна содержать не менее десяти вопросов относительно товара. Образец анкеты должен быть в приложении к отчету о практике и на него должна быть ссылка по тексту работы.

В конце раздела необходимо предложить рекомендации по повышению качества, конкурентоспособности товара, по оптимизации товарного ассортимента, повышению качества сырья и готовой продукции, улучшению сервисного обслуживания покупателей.

Выводы и предложения должны содержать общие выводы по проделанной работе и предложения по использованию полученных результатов, направленные на повышение эффективности деятельности анализируемого предприятия.

Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в работе. Они должны быть пронумерованы и располагаться в порядке убывания значимости полученных данных. Выводы формулируются кратко в виде тезисов.

Рекомендации (предложения) излагаются по пунктам. Они должны быть конкретными, обоснованными и иметь практическую значимость для внедрения в торговых организациях или производственных предприятиях.

Список использованной литературы и источников должен содержать сведения об источниках литературы, использованных при написании отчета по практике. Оформляется в соответствии с едиными требованиями ГОСТ 7.1. – 2003. «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления» Примеры оформления библиографического списка приведены в разделе «Правила оформления работы». Список источников, как правило, включает в себя не менее 20-30 наименований.

Приложения помещают после библиографического списка в порядке их упоминания в тексте. В них приводятся таблицы вспомогательных данных, анкеты, инструкции, фотографии, схемы, рисунки, промежуточные математические расчеты и т.д.

ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

По итогам преддипломной практики выполняется отчет и доклад, который заслушивается комиссией из состава преподавателей факультета.

Студент должен сообщить, на каком предприятии он проходил практику (регламент доклада ограничивается временем 7-10 мин).

В основной части доклада необходимо донести до членов комиссии основные этапы проделанной работы по каждому разделу, в соответствии с поставленными задачами.

В заключении, необходимо выразить личное отношение к практике и к приобретенному опыту. Сделать свои предложения по совершенствованию работы предприятия.

ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РАБОТЫ

Общие требования

Работа представляется к защите в печатном виде. Текст работы печатается четким шрифтом на одной стороне листа белой бумаги стандартного формата А4, без рамки. При компьютерном наборе использовать шрифт типа «Times New Roman», размер шрифта 14, интервал 1,5, и стандартные параметры страницы: сверху – 2 см, снизу – 2 см, слева – 3 см, справа – 1 см. Не допускается выделение текста жирным шрифтом, курсивом и подчеркивание.

В тексте не допускаются сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, пунктуации (т.е. – то есть, гг. – годы и т.п.), а также соответствующими национальными стандартами. Использование символов (% – процент, °С – градус и др.) допустимо только при цифрах: 30%, 18°С. Без цифр по тексту они пишутся словами, например: "... выражали в процентах", "... несколько процентов", "... на несколько градусов".

Каждый раздел должно завершать краткое резюме, обобщающее изложенный материал и служащее логическим переходом к следующему разделу.

При написании работы недопустимо использование устаревших статистических данных и нормативных материалов. При анализе явлений в динамике последние данные ряда должны относиться как минимум к году, предшествующему защите отчета. Использование более старых данных возможно при анализе зарубежной практики или в том случае, когда это обусловлено целями и задачами работы.

При компоновке разделов необходимо соблюдать соответствие текстовой части, табличного и графического материалов как с точки зрения объемов, так и с точки зрения необходимых комментариев. Ни одна таблица (диаграмма) не может быть приведена в работе, если в тексте на нее не сделана логическая ссылка, показывающая, какую именно позицию автора или какой вывод иллюстрирует данный материал.

Разделы имеют порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце, например: 1. ; 2. и т.д. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Разделы при необходимости могут быть разбиты на подразделы, пункты. При этом подразделы нумеруются арабскими цифрами без

точки в конце в пределах раздела (2.1), пункты - в пределах подраздела (2.1.1).

Каждый раздел, введение, выводы и предложения заключение работы необходимо начинать с новой страницы. Подразделы внутри главы отделяют друг от друга интервалом в одну-две строчки. Не допускается писать заголовок раздела на одном листе, а его текст – на другом.

Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки. При этом заголовки разделов пишут симметрично тексту прописными (заглавными) буквами с расстоянием до последующего текста 2 одинарных интервала, а заголовки подразделов – строчными буквами, первая буква – прописная. Номер соответствующего раздела или подраздела ставят в начале заголовка. Точку в конце заголовков не ставят, слова в заголовках не переносят, заголовки не подчеркивают.

Все страницы работы должны быть пронумерованы. Номер страницы ставится в центре нижней части листа по центру.

В оглавлении последовательно перечисляются наименования всех составных частей работы с указанием номеров разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименования) и проставляются номера страниц, на которых начинается соответствующий текст.

Оформление цитат

При использовании в тексте работы дословного цитирования, статистических данных, таблиц и т.п. ссылка на первоисточник обязательна. При ссылках по тексту указывается порядковый номер источника по библиографическому списку. Номер источника указывается в квадратных скобках. Если дается ссылка на несколько источников, то их номер указывается следующим образом: [1,2] или [1-3, 5, 8-11].

Пример:

По мнению Иванова А.А., суть складского технологического процесса заключается в …[1].

Дословно цитируемый текст заключается в кавычки. Кроме ссылки на автора, в этом случае обязательно указывается страница, с которой списана цитата.

Пример:

Автор обращает внимание на «непостоянный характер работы обслуживающего персонала» …[1, С. 136].

Оформление таблиц

Цифровой материал оформляется в виде таблиц. Таблицы размещают после первого упоминания о них в тексте таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.

Каждая таблица должна иметь заголовок. Над заголовком таблицы в правой стороне листа помещают надпись "Таблица" с указанием арабскими цифрами номера таблицы. Нумерация таблиц сквозная в пределах работы. Не допускается перенос таблицы на следующую страницу, если ее размер меньше страницы. Объемные таблицы лучше отправлять в приложение.

Оформление иллюстраций

Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации (чертежи, схемы, графики, рисунки, диаграммы, фотографии) обозначаются словом "Рис." и располагаются так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке, после первой ссылки на них в тексте. Иллюстрации должны сопровождаться подрисуночными надписями, которые располагаются по центру. Иллюстрации нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией и его наименование располагают посередине строки.

Примеры библиографических записей

Книга одного-трех авторов

Давыдов, Ю.Г. Комментарий к Таможенному кодексу Российской Федерации (новая редакция). – М.: ТК Велби, 2003. – 592 с.

Книга, имеющая более трех авторов

Кириллова, Д.А. Учебное пособие для подготовки специалистов по таможенному оформлению / Д.А. Кириллова, Д.В. Михайлов, Р.Я. Супян [и др.]. – СПб.: Европейский дом, 2003. – 320 с.

Книга авторского коллектива под редакцией

Гамидуллаев, С.Н. Пособие для декларанта / С.Н. Гамидуллаев, А.В. Кулешов ; под ред. А.Н. Мячина. – СПб.: Питер, 2003. – 443 с.

Журналы и продолжающие издания

Алехин, В.Т. Фунгицидные свойства регулятора роста Альбит // Земледелие. – 2007. – №1. – С. 38-41.

Отдельно изданные стандарты и технические условия, руководящие документы

ГОСТ Р 517721–2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – 27 с.

Статья из сборника научных трудов

Корчагин, В.А. Зональная ресурсосберегающая технология возделывания зерновых культур // Вузовская наука производству : сб. науч. трудов САУ. – Самара, 1999. – С. 243-244.

Электронные ресурсы

Бегунов, И.И. Отчет о НИР: Научное обеспечение установления биологических регламентов применения препаратов агат-25К на озимой пшенице и эклоран на яровых пшенице, ячмене и рисе [Электронный ресурс] / И.И. Бегунов, В.Д. Стрелков. – 2001. – URL: http://www.biobiz.ru/Public-/Agat5.doc (дата обращения 25.09.2011).

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ «Самарская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет

Кафедра «Товароведение и торговое дело»

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
студента V курса .....*Ф.И.О.* ....., обучающегося
по специальности 080401.65 «Товароведение и экспертиза товаров ((в области торгово-закупочной и заготовительной деятельности)»

Наименование организации
прохождения практики:

Руководитель практики:
(ученая степень, звание, ФИО руководителя от академии)

Работа защищена.....
Оценка.....
Подписи членов комиссии.....

Самара 20___

Приложение 2

Пример оформления дегустационного листа
для товаров, не имеющих стандартных балловых шкал

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. эксперта	Коэффициенты весомости показателей					
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Сумма коэффициентов весомости
						20

Органолептическая оценка качества
горошка зеленого консервированного

Торговая марка	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Число и подпись эксперта

Учебное издание

Дулова Елена Валентиновна, Пашкова Елена Юрьевна,
Казакова Елена Сергеевна

**Методические рекомендации
по прохождению преддипломной практики**

Отпечатано с готового оригинал-макета
Подписано в печать 2.11.2011 г. Формат 60×84 1/16.
Усл. печ. л.1,6, печ. л. 1,7.
Тираж 50. Заказ №127.

Редакционно-издательский центр Самарской ГСХА
446442, Самарская обл., пгт. Усть-Кинельский, ул. Учебная 2
Тел.: (84663) 46-2-44, 46-6-70.
Факс 46-6-70.
E-mail: ssaariz@mail.ru