

Добрый день, уважаемые студенты 201 группы.

Порядок работы:(замена ПЗ на выполнение курсовой работы – понедельник,среда)

1.В соответствии с закрепленными темами курсовой работы необходимо в срок до 5 апреля представить на электронную почту **ibragarchuk@mail.ru**

- Оформленное содержание в соответствии с структурой и объемом работы (приложение №1 и №2)
- Введение (приложение №3)
- Примерный список использованных источников (приложение №5) не менее 3-5 ГОСТов

2.Работы должны быть оформлены в соответствии с «**Методические указания к структуре и оформлению курсовой работы**» (приложение №4)

3..При возникновении вопросов пишите на электронную почту **ibragarchuk@mail.ru**

Приложение №1

Структура и объем курсовой работы

<i>Элемент структуры работы</i>	<i>Примерный объем, страницы</i>
Титульный лист	1
Задание на выполнение выпускной квалификационной работы	1
Содержание	1
Введение	2-3
Глава 1	10-12
Глава 2	10-12
Заключение	2-3
Список использованных источников	не менее 15 источников
Приложения	по усмотрению автора

Приложение №2

Образец Содержания

Введение

Глава 1. Товароведная характеристика товара.....?

1.2 Химический состав и пищевая ценность.....?

1.3 Классификация

1.4 Факторы, влияющие на формирование качества

1.5 Упаковка, маркировка и хранение.....

Глава 2 .Экспертиза и оценка качества (товара).....

2.1 Отбор проб.

2.2.Методы исследования

2.2.1 Органолептический метод оценки качества

2.2.2 Физико-химический метод оценки качества.....

Заключение.

Приложение.

Приложение №3

Пример разработки введения курсовой работы/ дипломного проекта

Актуальность темы дипломной работы обусловлена необходимостью определения.....

Цель данной дипломной работы является товароведная характеристика и оценка качества крупяных товаров?????, реализуемых в супермаркете «Шериф-4» г. Дубоссары.

В соответствии с поставленной целью были определены следующие задачи(4-5)

1. изучить.....;
2. провести анализ.....;
3. исследовать ассортимент ?????.....реализуемых в супермаркете «Шериф-4» г. Дубоссары.

4.
Объектом исследования является (крупя????).....

Предметом исследования является оценка качества и экспертиза.....

Практическая значимость работы заключается в том, что результаты исследования и предложенные методические рекомендации

Структурно дипломная работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы и приложений.

Во введении обосновывается актуальность исследования, определяется цель и задачи исследования, описывается структура дипломной работы.

В первой главе проведен анализ теоретических источников по теме исследования, в которых определяетсяГлава включаетпараграфа.

Вторая глава посвящена экспертизе и оценке качества (крупяных товаров?????) Глава включает параграфа.

В заключении сформулированы основные выводы по проведенному исследованию.

В процессе написания дипломной работы были использованы различные источники информации: учебная и справочная литература; периодические издания; нормативно-справочная документация; данные оперативного учета полученные при прохождении преддипломной практики в супермаркете «Шериф- 4» г.Дубоссары.

Введение

Актуальность темы определяется тем, что (далее, текст).

Выше изложенное в целом на теоретико-методологическом уровне определило проблему настоящего исследования: выявление (далее, текст). Недостаточная разработанность указанной проблемы и ее большая практическая значимость (далее, текст), определили тему исследования: «(далее, текст)».

Цель исследования: текст

Объект исследования: текст.

Предмет исследования: текст.

Задачи исследования:

-
-
-

Теоретическая значимость:

Практическая значимость:

Методы исследования:

Структура работы:

ОФОРМЛЕНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ К КУРСОВОЙ (ДИПЛОМНОЙ) РАБОТЕ

Электронную презентацию к курсовой работе желательно выполнять ярко, красочно, разнообразно, в таком формате, чтобы они отчетливо были видны членам комиссии и всем присутствующим на защите.

Электронная презентация выполняется с использованием программы PowerPoint и должна соответствовать следующим требованиям:

- единый стиль презентации;
- грамотность текста;
- соблюдены правила дизайна (гармония цветовой палитры и сочетания текста и фона);
- учёт размера используемых шрифтов (от этого зависит физическая возможность прочесть текст);
- незагроможденность слайда (не более 2 – 3 предложений);
- соответствие последовательности изложения доклада;
- разнообразие видов предоставления информации (графики, фотографии, таблицы, схемы, рисунки и т.п.);
- для привлечения и удержания внимания возможно использование анимации;
- смена слайдов по времени (успеть увидеть, прочесть, осмыслить).

Структура презентации:

- общий объем слайдов – не менее 10(15);
- 1 слайд – титульный лист, в котором указано образовательное учреждение, тема работы, ФИО студента, ФИО руководителя, год;
- 2 – 3 слайды – введение, которое содержит актуальность темы, поставленные цели и задачи работы;
- 4 – 9 слайды распределяются равномерно на основные части работы;
- 10 слайд – заключение, которое отражает основные выводы.

Электронная презентация должна быть перенесена на электронный носитель и приложена к курсовой работе.

Приложение №4

ГОУ СПО

«Дубоссарский индустриальный техникум»

Методические указания к структуре и оформлению курсовой работы

МДК 02.02 “Оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров”

Специальность 32.02.05 “Товароведение и экспертиза качества

потребительских товаров”

1. Общие положения

- I.1. Настоящие методические рекомендации определяет порядок организации, выполнения и защиты курсовых работ обучающимися.
- I.2. Выполнение курсовой работы является одним из видов учебной работы обучающегося по МДК 02.02 “Оценка качества и основы экспертизы продовольственных товаров” и реализуется в пределах времени, отведенного на её изучение.
- I.3. Выполнение обучающимся курсовой работы проводится с целью:
- систематизации, закрепления и углубления полученных теоретических знаний и практических умений по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров;
 - формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных задач;
 - формирования способов работы с документами, информацией: умений использовать справочную, специальную, нормативную литературу;
 - развития творческой инициативы, профессионально значимых исследовательских умений, современного стиля научного мышления, интереса к учебно-исследовательской работе, самостоятельности, ответственности и организованности;
 - проверки и определения уровня теоретической и практической готовности выпускников, актуализации потребности в непрерывном самообразовании как условия формирования профессиональной компетентности;
 - формирования общих и профессиональных компетенций, соответствующих профессиональной деятельности;
 - подготовки к Государственной итоговой аттестации;
- I.4. Курсовая работа выполняется в сроки определенные рабочим учебным планом по специальности 38.02.05 “Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров”

2. Организация разработки тематики и выполнения курсовых работ.

2.1. Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями учебных дисциплин и профессиональных модулей, рассматривается цикловой методической комиссией, утверждается заместителем директора техникума по учебной работе.

2.2. Тематика курсовых работ должна соответствовать содержанию МДК 02.02 профессионального модуля ПМ.02, входящих в ОПОП подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Тема курсовой работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им ее целесообразности. В отдельных случаях допускается выполнение курсовой работы по одной теме группой обучающихся.

2.3. Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной практики обучающихся.

2.4. Тематика курсовых работ, утвержденная заместителем директора по учебной работе, предлагается обучающимся не позднее 30 сентября нового учебного года.

2.5. Закрепление тем курсовых работ за обучающимися, назначение руководителей осуществляется не позднее 1 октября (для обучающихся заочного отделения не позднее 1 ноября и оформляется приказом директора) и утверждается заместителем директора по учебной работе. (Приложение 1)

2.6.Руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля.

2.7. Основными функциями руководителя курсовой работы (проекта) являются:

- разработка задания (Приложение 3) и составление графика выполнения курсовой работы (Приложение 4);
- консультирование по вопросам структуры, содержания, последовательности выполнения курсовой работы: цель, задачи, структура, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы;
- контроль хода выполнения курсовой работы;
- консультирование обучающегося по выступлению и мультимедийному сопровождению защиты курсовой работы.

2.8. Консультации проводятся преподавателями за счет объема времени, отведенного в рабочем учебном плане на консультации.

3.Требования к курсовой работе

3.1. Курсовая работа носит теоретический и практический характер.

3.2. Курсовая работа должна быть структурирована и состоять из титульного листа, содержания, введения, основной части, заключения, списка литературы и приложений.

3.3. По структуре курсовая работа состоит из:

- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы, объект и предмет исследования;
- основной части, которая обычно состоит из двух разделов: *в первом разделе* содержатся теоретические основы разрабатываемой темы; *вторым разделом* является практическая часть, которая представлена описанием обобщенного в специальной литературе опыта работы по одному из видов профессиональной деятельности согласно ГОС СПО по теме, расчетами, таблицами, схемами и т.п.;
- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы;
- списка используемой литературы;
- приложения.

4. Требования к оформлению курсовой работы.

4.1. Объем курсовой работы должен составлять не менее 25 и не более 30 страниц печатного текста, не считая приложения, напечатанного через полтора интервала.

- Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Размерные показатели: абзацный отступ равняется 5 знакам; напечатанный текст имеет поля следующих размеров: верхнее и нижнее - не менее 20 мм, правое - 15 мм, левое - 30 мм.

Страницы работы нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляется внизу страницы посередине страницы. Нумерация начинается со 2 страницы. Титульный лист (Приложение 2) и содержание работы не включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Каждая структурная часть дипломной работы оформляется с новой страницы. **Наименования структурных частей в тексте курсовой работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ»)** печатаются прописными (заглавными) по центру строки, без подчеркивания.

Расстояние между заголовком и текстом составляет 2 интервала, а между заголовками раздела и подраздела - 1 интервал. Перенос слов в заголовках глав и подпунктов не допускается.

Подразделы с новой страницы не набираются.

- Текст печатается на одной стороне листа стандартного формата.

На титульном листе указываются: полное название образовательной организации, название темы; справа: фамилия, инициалы обучающегося, руководителя; год выполнения работы. (Приложение 2)

- Приложение оформляется на отдельных листах, каждое должно иметь свой тематический заголовок и в правом углу надпись «Приложение» с указанием его порядкового номера.

При оформлении таблиц, схем, диаграмм и прочих наглядных средств необходимо соблюдать следующие правила. Нумерацию таблиц также как и рисунков рекомендуется использовать сквозную в рамках раздела арабскими цифрами без точки в конце.

- Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием порядкового номера таблицы (например, Таблица 1.1 без знака № перед цифрой и без точки после нее).

-Таблицы снабжают тематическими заголовками, которые располагают посередине страницы и пишут с прописной буквы без точки в конце. Графы и строки таблицы должны иметь заголовки, выраженные именем существительным в именительном падеже. Заголовки граф и строк в таблице начинаются с заглавной буквы, подзаголовки граф и строк - с прописной. На все таблицы, помещенные в КР должны быть ссылки в тексте. Таблица приводится только после упоминания о ней.

КР необходимо подразделять на главы и параграфы в соответствии с принятым оглавлением. (Приложение 3)

-Список литературы составляется строго в алфавитном порядке в соответствии с требованиями ГОСТа. (Приложение 6)

5. Организация выполнения курсовой работы

5.1. Заместитель директора по учебной работе в начале сентября информирует обучающихся о тех дисциплинах и профессиональных модулях учебного плана, по которым каждому из них предстоит написать курсовую работу и предоставляет обучающимся утвержденную тематику курсовых работ на учебный год.

5.2. Основными обязанностями обучающегося при написании курсовой работы являются:

-выполнение требований Положения по курсовой работе;

-своевременный выбор темы;

-посещение консультаций в соответствии с графиком и выполнение требований и заданий руководителя;

-написание работы в соответствии с утвержденным графиком;

5.3. Курсовая работа должна быть представлена руководителю для проверки не менее чем за 1 неделю до установленного срока защиты.

5.4. По завершении обучающимся курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с письменным отзывом передает обучающемуся для ознакомления.

6. Процедура защиты и оценки курсовой работы

6.1. Заместитель директора по учебной работе составляет график защиты курсовых работ обучающихся не позднее, чем за 1 месяц до защиты, с указанием времени и места защиты.

6.2. К защите курсовой работы допускаются обучающиеся, получившие положительную оценку выполненной работы в отзыве научного руководителя. Защита курсовых работ является обязательной и может проводиться как на учебных занятиях, так и в ходе консультаций или в специально отведенное в соответствии с расписанием время.

6.4 К защите, обучающийся готовит выступление (доклад, компьютерную презентацию).

6.6. На защиту курсовой работы отводится до 10 минут. Процедура защиты состоит из этапов:

- выступление обучающегося с докладом по теме курсовой работы (не более 7 минут),
-ответы обучающегося на вопросы в пределах темы курсовой работы;

6.7. Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Результаты защиты определяются отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

6.8. Итоговая оценка защиты складывается из:

- оценки руководителя работы;
- оценки доклада;
- оценки ответов на вопросы, поставленные в ходе защиты.

Оценки курсовых работ объявляются в день защиты. Оценка объявляется обучающемуся с мотивировкой ее постановки и заносится в соответствующую документацию: журнал учета учебных занятий, **ведомость** и зачетную книжку обучающегося.

6.10. Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

6.11. Обучающемуся, получившему на защите неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по решению комиссии, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения.

7. Хранение курсовых работ

7.1.Выполненные обучающимися курсовые работы хранятся 1 год.

7.2. Лучшие курсовые работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий. По истечении указанного срока все курсовые работы, не представляющие интереса для учебного процесса уничтожаются.

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ ПМР
ГОУ СПО «ДУБОССАРСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ»

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема

Выполнена обучающимся
(щейся) _____ (ФИО)

Группы № 201
Основная профессиональная образовательная программа
по специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

ПМ. 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
МДК 02.02 Оценка качества товаров и основы экспертизы продовольственных
товаров

Форма обучения очная

Руководитель _____
(И.О.Фамилия, должность)

Дубоссары, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	стр.
Глава 1. (название)	
1.1	
1.2	
Глава 2 (название)	
2.1	
2.2	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	стр.
Список использованной литературы.....	стр.
Приложения	стр.

Задание на курсовую работу

Студента(-ки): _____

Тема курсовой работы: _____

Утверждена : _____ Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Срок сдачи курсовой работы: _____

Перечень вопросов курсовой работы:

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

е) _____

Руководитель: _____

Подпись, дата

Задание принял(-а) к исполнению: _____

Подпись, дата

План-график
выполнения курсовой работы

Студента(-ки): _____

Тема курсовой работы _____

Утверждена _____ Протокол № _____ дата _____

Этапы работы	Сроки выполнения	Отметка о выполнении

Дата _____ Подпись студента _____

Дата _____ Подпись руководителя _____

Библиографический список
На основании ГОСТа 7.1-2003.

Алгоритм библиографического описания:

-Если источник имеет одного автора, то пишется его фамилия (после фамилии ставится запятая),а затем инициалы. После заглавия ставится косая черта (/) и пишется И.О.Ф. автора в именительном падеже.

Например:

Семенов, В. В. Философия: итог тысячелетий. Философская психология / В. В. Семенов. – Пушино: ПНЦ РАН, 2000.

-Если авторов два или три, то указывают Ф.И.О. одного автора. После заглавия ставится косая черта (/), и перечисляются И.О.Ф. всех авторов в именительном падеже.

Например:

Карасева, М.В. Финансовое право:практикум / М.В. Карасева, В.В. Гриценко. – М:Юристь, 2000.

Алешкина, Э.Н. История государства и права России : метод.рекомендации к курсу / Э.Н.Алешкина, Ю.А. Иванов, В.Н. Чернышев. – Воронеж : Изд-во Воронеж.гос. ун-та, 2001.

-В случае, если ссылка дается на какую-либо статью (рассказ), изданную среди других произведений этого же автора и объединенных в одной книге, то после фамилии с инициалами дается название статьи (рассказа), за косой чертой (/) повторяется И.О.Ф. автора, затем ставятся две косые линии (//) и даются все библиографические данные источника.

Приложение №5

Основная литература.

законы ПМР:

1. **Закон ПМР «О защите прав потребителей»** от 2018г.(с изменениями и дополнениями)
2. **Правила продажи отдельных видов товаров** (ред. от 01.02.2005). Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55.
3. **Правила продажи алкогольной продукции** (ред. от 02.11.2000). Утверждены Постановлением Правительства РФ от 19 августа 1996 г. N 987

Основные законодательные и нормативные правовые акты

1. ГОСТ 16504-81.Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения. -М.: ИПК Издательство стандартов,2009
2. ГОСТ Р52090-2003. Молоко питьевое и молочный напиток. Технические условия. 10с.
3. ГОСТ 26809-86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу.
4. ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жираГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 42-123-4423-87. «Нормативы и методы микробиологического контроля продуктов детского питания, изготовленных на молочных кухнях системы здравоохранения».

7. ГОСТ 5904 – 82. Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.
8. Инструкция по микробиологическому контролю быстрозамороженной плодоовощной продукции от 29.09.1989г.
9. Инструкция санитарно-микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства. МЗ СССР № 123-12/1005-15 от 04.09.87 ИК10-04-06-140-87.
10. Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. МЗ СССР 5319-91 22.02.1991.
11. Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях. Госкомиссия СМ СССР по продовольствию и закупкам, - согласована МЗ СССР 30.08.1990 г.
12. ГОСТ 26972-86. Зерно, крупа, мука, только для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа.
13. ГОСТ 30364.2-96. Продукты яичные. Методы микробиологического контроля.
14. ГОСТ Р 50396.0-95 Мясо птицы субпродукты и полуфабрикаты птичьих. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям.
15. ГОСТ 26668-85. Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
16. ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.
17. ГОСТ 51447-99 (ИСО 3100-1-91). Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.
18. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приёмки и методы отбора проб.
19. ГОСТ 4288-76. Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приёмки и методы испытаний.
20. ГОСТ 31339 – 2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора.
21. ГОСТ 5.2.814 – 2007. Продукты пищевые . метод выявления бактерий рода Salmonella.
22. МУК 4.2.1122 – 02. Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий L.monocytogenes.
23. ГОСТ 23268.0-91 Воды минеральные питьевые, лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Правила приёмки и методы отбора проб.
24. ГОСТ 51593 –2000. Вода питьевая. Отбор проб.
25. СанПиН 2.1.4.1116 – 2002. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды расфасованной в емкости. Контроль качества.
26. ГОСТ 30004.2-93. Майонезы. Правила приёмки и методы испытаний.
27. ГОСТ 50847-96. Концентраты пищевых первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления. Технические условия.
28. ГОСТ 29188.0-91. Изделия парфюмерно-косметические. Правила приемки, отбора проб, методы органолептических испытаний.
29. МУК 4.2.801 – 99. Методы микробиологического контроля парфюмерно-кметической продукции.
30. ГОСТ 7983 – 99. Пасты зубные. Общие технические условия.
31. СанПиН 2.4.7.007 – 93. Производство и реализация игр и игрушек.
32. Николаева М.А. Оценочные средства для выявления сформированности компетенций и требований к ним.- М.: ОЦПКРТ,2010

33. Николаева М.А., Положишникова М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учеб.пособие.- М.: ФОРУМ, Инфра-М, 2009
34. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01. 2000 г. №29-ФЗ
35. ГОСТ Р 51293—99. Идентификация продукции. Общие положения.
36. ГОСТ Р ИСО 1833—99. Материалы текстильные. Методы количественного химического анализа двухкомпонентных смесей волокон.
37. ГОСТ 12023—93. Материалы текстильные. Полотна. Метод определения толщины.
38. ГОСТ 16733—71. Ткани текстильные. Метод определения стойкости к истиранию на сгибах.
39. ГОСТ 17922—72. Ткани и штучные изделия текстильные. Метод определения раздирающей нагрузки.
40. ГОСТ 20566—75. Ткани и штучные изделия текстильные. Правила приемки и метод отбора проб.
41. ГОСТ 16733—71. Ткани текстильные. Метод определения стойкости к истиранию на сгибах.
42. ГОСТ 12867—77. Ткани плательные чистошерстяные и полusherстяные. Метод определения изменения линейных размеров после мокрого глаженья.
43. ГОСТ 15902.2—2003. Полотна нетканые. Методы определения структурных характеристик.
44. ГОСТ 18117—80. Ткани и штучные изделия чистошерстяные и полusherстяные. Метод определения сминаемости.
45. ГОСТ 3816—81. Полотна текстильные. Методы определения гигроскопических и водоотталкивающих свойств.
 46. ГОСТ 18484—87. Ткани шелковые и полusherстяные. Классификация норм несминаемости.
 47. РД 17—06—036—90. Обувь. Методы определения линейных размеров.
 48. ГОСТ 9289—78. Обувь. Правила приемки.
 49. ГОСТ 338—81. Кожа хромовая для верха обуви. Определение сортности.
 50. ГОСТ 27438—87. Обувь. Термины и определения пороков.
 51. ГОСТ 28371—89. Обувь. Определение сортности.
 52. ГОСТ 19878—74. Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение.
 53. ГОСТ 26822—86. Посуда и декоративные изделия из хрустальных стекол. Технические условия.
 54. ГОСТ 28390—89. Изделия фарфоровые. ТУ.
 55. ГОСТ 24770-81 Посуда фарфоровая и фаянсовая. Метод определения термостойкости
 56. ГОСТ 24303—80. Посуда хозяйственная чугунная эмалированная. Общие технические условия.
 57. ГОСТ 2140—81. Пороки древесины. Классификация, термины и определения, способы измерения.
 58. ГОСТ 16371—93. Мебель. Общие технические условия.
 59. ГОСТ 790—89. Мыло хозяйственное твердое и мыло туалетное. Правила приемки и методы испытаний.
 60. ГОСТ 29188.0—91. Изделия парфюмерно-косметические. Правила приемки, отбор проб, методы органолептических испытаний.
 61. ГОСТ Р 50962—96. Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия.
 62. ГОСТ 10280—83. Пылесосы электрические бытовые. Общие технические условия.
 63. ГОСТ 16317—87. Приборы холодильные электрические бытовые. Общие технические условия.
 64. ГОСТ 24262-89 Пианино. Общие технические условия
 65. ГОСТ 12566-88 Изделия швейные бытового назначения. Определение сортности
 66. ГОСТ 23948-80 Изделия швейные. Правила приемки

67. ГОСТ 25644-96 Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования
68. ГОСТ Р 51696-2000 Товары бытовой химии. Общие технические требования
69. ГОСТ 18198-89 Телевизоры. Общие технические условия

Основные источники:

1. **В.А. Тимофеева «Товароведение продовольственных товаров» Ростов-на-Дону, «Феникс» 2009 г.**
2. **О.В. Памбухчиянц «Организация и технология коммерческой деятельности», Москва, «Академия», 2010.**
3. **Э.А. Арустамов «Техническое оснащение торговых организаций» Москва, «Академия», 2007.**
4. **Н.С. Моисеенко «Товароведение непродовольственных товаров» Ростов-на-Дону, «Феникс» 2005 г.**
5. Айлова Г.Н., Васильева М.П., Петренко И.А., Рыженко Г.Н. Товароведение и экспертиза металлохозяйственных и ювелирных товаров. – СПб.: Питер, 2005
6. **Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. сред.проф. учеб. заведений / Э.А. Арустамов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 160 с.**
7. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. – М.: Деловая литература, 2004
8. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для сред.проф. образования / Г.Г.Дубцов. – 2-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 214 с.
9. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров, - Издательство: РИОР, 2012 г.
10. Карташова Л.В. Товароведение товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф.образования. / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2004 – 816 с.
11. **Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 208 с.**
12. Карташова Л.В., Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф.образования. / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2004 – 816 с.
13. **Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. – М.: Норма, 2006**
14. **Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : учебник»Дашков и К »2008-460с.**
15. **Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования /С. В.Золотова, Е. Л.Пехташева, Е.Ю.Райкова и др.]. — М. :Издательский центр «Академия», 2010. — 448 с**
16. Неверов А.Н. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственных товаров - М.:Академия, 2014г.
17. С.И. Балаева. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров М: Дашков и К°, 2011 г.
18. О.В.Памбухчиянц «Основы коммерческой деятельности» «Дашков и К» 2014г.
19. В.С. Мхитарян Академия 2008г.«Статистика»
20. Демакова Е. А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров. Учебное пособие. - КноРус, 2011 г.
21. Магомедов Ш. Ш. Товароведение и экспертиза обуви: Учебник для вузов Изд. 3-е. - Дашков и К, 2007 г.
22. Дзахмишева И. Ш., Бадаева С. И., Блиева М. В. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие для вузов (под ред. Дзахмишевой И.Ш.). - Дашков и К, 2006 г.
23. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров. - Дашков и К°, 2012 г.
24. Славнова Т.П., Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров. - Дашков и К°, 2012 г.
25. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум.- М.: Академия, 2010г.

26. Правила продажи отдельных видов товаров. Утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 19.01. 98г. № 55 с изменениями и дополнениями, утверждёнными постановлением Правительства Российской Федерации от 20. 10. 98г. № 1222, от 02. 10. 99г. № 1104, от 06. 02. 2002г. № 81, от 12. 07. 2003г. № 421– 95с.
27. Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/М.И. Дмитриченко — СПб.: Питер, 2003 —160с:
28. Елисеева Л.Г. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник. – М.: МЦФЭР, 2006. – 800с. – (Серия «Высшая школа»).
29. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник для высш. Учеб. Заведений / М.С. Касторных , В.А Кузьмина и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 288 с.
30. Кругляков Г.Н., Крутикова Г.В. Товароведение продовольственных товаров./ Г.Н.Кругляков Ростов-на-Дону: Изд. центр «Март», 1999. — 218с.
31. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник для вузов. – М.: Издательство НОРМА, 1997. – 223с.
32. Справочник товароведа продовольственных товаров. Т. 2/Б.В. Андрест, И.Л. Волкинд, В. 3. Гарнецков и др. — М.: Экономика, 1987. — 516с.
33. Чечеткина Н.М. Экспертиза товаров/ Н.М. Чечеткина - М.: Приор, 1996. – 326с.
34. Инструкция о порядке проведения экспертизы товаров экспертными организациями Системы торгово-промышленной палаты РФ. — Ростов/н Д: ЗАО «Книга», 2010. — 58 стр.
35. Сергеев В.Н. Молочная промышленность России: первая пятилетка XXI века / Сергеев В.Н. // Молочная промышленность. 2013. - №4. – с. 4-16.
36. Серегин С.Н. Молочная промышленность 2013г. – от стабилизации к росту через инновационные технологии / Серегин С.Н., Ишевская А.А. // Молочная промышленность. 2012. - №3. – с 5 – 8.

Дополнительные источники:

1. Ходыкин А. П., Ляшко А. А., Волошко Н. И., Снитко А. П. Товароведение непродовольственных товаров. - Дашков и К, 2008 г.
2. Орленко Л. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров. Учебное пособие. Гриф УМО МО РФ. - Инфра-М, Форум, 2011 г.
3. Петрище Ф.А., Черная М.А. Товароведение строительных товаров. - Инфра-М, 2011 г.
4. Самарин В.И., Золотова СВ. Ювелирные товары. Товароведение и экспертиза. - Принтком, 2011 г.
5. Яковенко Н.В. Товароведение непродовольственных товаров. Рабочая тетрадь.- М.: Академия, 2010г.
6. Васильева Н.О. Товароведение бытовых электротехнических товаров. – М.: Издательский центр «Академия», 2004
7. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров. – М.: Деловая литература, 2004
8. Горохова С.С. Охрана труда на предприятиях торговли: учеб.пособие / С.С. Горохова, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.
9. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Гранаткина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 240 с.
10. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для сред.проф. образования / Г.Г.Дубцов. – 2-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 214 с.
11. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. – М.: Экономика, 2002.
12. Ларина Т.В. Тропические и субтропические плоды. – М.: ДеЛипринт, 2002.
13. Николаева М.А. Новое в ассортименте и оценке качества пива. Учеб.лекция. – М. ОЦПКРТ, 2001.
14. Николаева М.А., Карташова Л.В. Ассортимент и оценка качества йогуртов. Учеб. лекция. – М. ОЦПКРТ, 2001.
15. Николаева М.А., Карташова Л.В. Безалкогольные напитки. Учеб. лекция. – М. ОЦПКРТ, 2003.
16. Николаева М.А., Карташова Л.В. Классификация продовольственных товаров. – М.: ОЦПКРТ, 2000.

17. Николаева М.А., Карташова Л.В. Новое в классификации и ассортименте мороженого. Учеб. лекция. – М. ОЦПКРТ, 2001.
18. Николаева М.А., Карташова Л.В. Пищевая ценность продовольственных товаров. – М.: ОЦПКРТ, 2005.
19. Николаева М.А., Карташова Л.В. Пищевые добавки. Учеб.лекция. – М. ОЦПКРТ, 2003.
20. Николаева М.А., Карташова Л.В. Табачные изделия. Учеб.пособие. – М. ОЦПКРТ, 2002.
21. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли: учебник для нач. проф. образования / О.В. Памбухчиянц – 8-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. – 284 с.
22. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования / Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 208 с.
23. Правила розничной торговли. Обязательные документы для торговых залов, киосков, рынков. – М.: Книга сервис, 2004. – 144 с.
24. Правила торговли. – 5-е изд. /Сост. Сафонов М.Н. – М.: РИОР, 2004. – 56 с.
25. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 2 т.: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
26. Щур Д.Л. Основы торговли. Розничная торговля. / Д.Л. Щур, Л.В. Труханович – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. – 800 с. – (Серия «Справочник работника торговли»).
27. Журналы «Спрос», «Торговля», «Коммерсант»
28. Отраслевые журналы
29. Журналы "Коммерсант", "Современная торговля"

Интернет-ресурсы:

1. <http://ozpp.ru/laws2/pravila-prod/> Общество защиты прав потребителей. Правила торговли
2. <http://www.chelbiznes.ru/business/create/retailment?article=168> Перечень основных нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере торгового обслуживания населения
3. http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow_DocumID_522.html Санитарные правила и норма для предприятий торговли
4. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/instructions/katalog3/index.php Охрана труда. Типовые инструкции по охране труда по професс