

Документ подписан простой электронной подписью

1

Информация о владельце:

ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна

Должность: проректор по учебной работе

Дата подписания: 25.01.2021 18:54:16

Уникальный программный ключ:

0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров



Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 19.03.02

Курск 2018

УДК 339

Составители: С.А. Михайлова, М.А. Заикина, А.Е. Ковалева

Рецензент

Доктор технических наук, профессор О.В. Евдокимова

Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий: методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 19.03.02 /Юго-Зап. гос. ун-т; сост. С.А. Михайлова, М.А. Заикина, А.Е. Ковалева. Курск, 2017. 22 с.

Приводятся общие требования и правила выполнения и оформления курсовой работы, содержание работы, порядок защиты, примерная тематика курсовых работ, рекомендуемая литература.

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» очной и заочной форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать 24.04.17. Формат 60x84 1/16.

Усл. печ. л. 1,0 . Уч.-изд.л. 0,9 Тираж 50 экз. Заказ . Бесплатно.

Юго-Западный государственный университет.

305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ВЫБОР И УТВЕРЖДЕНИЕ ТЕМЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	8
ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	13
ОШИБКИ, НАИБОЛЕЕ ЧАСТО СОВЕРШАЕМЫЕ СТУДЕНТАМИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	14
ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ	15
РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	17
ПРИЛОЖЕНИЯ	20

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с учебным планом студенты направления подготовки направления подготовки 19.03.02 Продукты питания растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» выполняют курсовую работу по основам технологии производства кондитерских изделий, в которой предполагается углубить профессиональные, теоретические и практические знания, навыки поиска, анализа и обобщения учебной, периодической литературы, научить студентов проведению анализа практического материала. Результатом выполнения курсовой работы должно стать умение сформулировать выводы и предложения, имеющие практическую значимость для исследуемой проблемы.

Знание современных товароведных характеристик потребительских товаров, компетентность в вопросах их экспертизы является интеллектуальным потенциалом специалиста в области таможенного дела. Выполняя курсовую работу, студент овладевает методами научного поиска, обработки и использования результатов собственных исследований.

Цель курсовой работы:

- систематизация, углубление и закрепление теоретических и практических знаний по изучаемой дисциплине;
- дальнейшее развитие навыков самостоятельной работы, овладение методиками исследования.

Задачи курсовой работы:

- сформировать у студентов целостную систему знаний о классификации и ассортименте кондитерских изделий, включая диетические,
- сформировать у студента понятие контроля за соблюдением технологической дисциплины;
- научить анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов;
- разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции;
- технологию изготовления различных групп кондитерских изделий;

- технологию изготовления различных групп хлебобулочных изделий;
- технологию изготовления различных групп макаронных изделий;
- изучение взаимосвязи всех понятий, категорий макаронного производства;
- изучение взаимосвязи всех понятий, категорий хлебобулочного производства;
- изучение взаимосвязи всех понятий, категорий кондитерского производства;
- изучение требований к качеству и условиям хранения кондитерских, макаронных, хлебобулочных изделий.

В настоящих методических указаниях излагаются форма, структура и содержание курсовой работы, ее оформление; рекомендуемая литература; планирование, организация и выполнение экспериментальной части; предоставление курсовой работы к защите и ее защита.

ВЫБОР И УТВЕРЖДЕНИЕ ТЕМЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Студенту предоставлено право выбора темы курсовой работы, исходя из интереса и возможности сбора материала для исследовательской части работы. Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями, обсуждается на заседании кафедры, оформляется протоколом и распоряжением по кафедре. Перечень примерных тем курсовых работ представлен в данных методических указаниях, кроме этого, студентом может быть предложена для выполнения индивидуальная тема, либо тема по заявке предприятия.

СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна включать следующие структурные элементы:

- титульный лист (приложение А);
- задание (приложение Б);
- содержание;

- введение;
- основную часть, состоящую из теоретической и практической частей;
- заключение, включающие выводы и предложения;
- список использованных источников;
- приложения.

Все структурные элементы курсовой работы, начиная с титульного листа, включаются в общую нумерацию страниц.

Объем курсовой работы должен составлять ориентировочно 35-40 страниц машинописного текста, не считая приложений, в том числе: введение – 2 страницы, теоретическая часть – 16 страниц, практическая часть – до 18 страниц, заключение 2 страницы.

Титульный лист является первой страницей курсовой работы. Образец титульного листа курсовой работы приведен в приложении А.

Задание на курсовую работу оформляется на бланке, разработанном ОМК университета, заполняется и подписывается руководителем. Форма бланка задания представлена в приложении Б.

Содержание включает перечень структурных элементов курсовой работы в последовательности их расположения согласно утвержденного плана работы, с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы.

Пример содержания курсовой работы представлен в приложении В.

Введение должно содержать обоснование актуальности выбранной темы, цель и конкретные задачи, формулировку объекта и предмета исследования.

Для обоснования актуальности темы исследования составляется краткий обзор литературы по выбранной теме в пределах 0,5-1 страницы машинописного текста. В нем делается вывод, что именно данная тема нуждается в дальнейшей разработке.

Цель исследования - это мысленное прогнозирование результата, определение оптимальных путей решения задач эффективными методами и приемами исследования при написании курсовой работы.

Задачи исследования определяются поставленной целью и представляют собой конкретные последовательные этапы (пути) решения проблемы для достижения основной цели.

Объект и предмет исследования как категории научного процесса соотносятся с собой как общее и частное. Если объект – это процесс или явление в области или сфере деятельности (товарного обращения, рынка товаров, торговли и т. д.), то предмет – это изучаемый процесс в рамках объекта исследования. Объект, как правило, отражает проблемную ситуацию, позволяет рассматривать предмет исследования во всех его взаимосвязях, предмет же – это реальный определенный элемент в границах объекта, обладает либо очевидными границами, либо автономностью существования.

Следует отметить, что именно предмет исследования определяет тему курсовой работы.

Обязательным элементом курсовой работы является указание на методы исследования, которые являются способом получения достоверных научных знаний и новых фактов в различных отраслях и сферах коммерческой деятельности. Здесь необходимо перечислить общенаучные и специальные методы, используемые в решении коммерческих задач.

Первая часть (глава) должна включать на основе анализа литературы полное и систематизированное изложение состояния проблемы, которой посвящена выбранная студентом-выпускником тема курсовой работы.

Во второй части (главе) курсовой работы подробно рассматривается методика и техника исследования сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, пересекающих таможенные границы.

Традиционно во второй главе проводится подробный анализ предмета исследования, описываются его основные параметры и характеристики, проводится его анализ, оценка, моделирование, проектирование и т.д.

Заключение должно содержать выводы и рекомендации по результатам работы.

При написании заключения следует руководствоваться следующими рекомендациями:

1. Выводы должны быть сделаны только по результатам проделанной работы.

2. Выводы должны быть существенными, краткими и конкретными.

3. Предложения должны вытекать из выводов, быть конкретными и адресными.

Список использованных источников по всем разделам курсовой работы должен включать не менее 15 наименований, не считая нормативных актов.

В **приложениях** приводятся промежуточные математические расчеты, таблицы вспомогательных данных, анкеты, инструкции, типовые договоры, иллюстрации и др.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оформление курсовой работы должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.32 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», ГОСТ 7.1. «Библиографическое описание документа: общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.12.77 «Сокращение русских слов и словосочетаний в библиографическом описании произведений печати».

Работа должна быть выполнена на белой бумаге формата А 4 (297х210 мм).

Текст курсовой работы может быть написан от руки чернилами (пастой) черного, фиолетового или синего цвета или выполнен на компьютере с одинаковым межстрочным интервалом в текстовом редакторе Microsoft Word for Windows 6.0-7.0. Текст набирается нежирным шрифтом Times New Roman Cyr, размером 14 пунктов. Размер абзацного отступа - 5 знаков.

Курсовая работа выполняется на листах с одной стороны, разборчиво, аккуратно, четко.

Текст курсовой работы следует располагать, соблюдая следующие размеры полей:

- *левое* — не менее 20 мм,
- *правое* - не менее 10 мм,
- *верхнее* — не менее 20 мм,
- *нижнее* — не менее 20 мм.

Листы работы подшиваются в папку, написанный текст рекомендуется тщательно проверить.

Оформление текста курсовой работы. Заголовки структурных частей курсовой работы и вопросов должно точно соответствовать листу содержания работы.

Каждая структурная часть (глава) курсовой работы должна начинаться с новой страницы. Название каждого вопроса (параграфа) пишется на той же странице, что и предыдущий вопрос, при условии, что на этой странице размещается после заголовка не менее трех строк текста.

Заголовки структурных элементов курсовой работы следует располагать с абзацного отступа строки без точки в конце и писать жирным шрифтом прописными буквами, не подчеркивая. Начало второй строки заголовка пишется от начала строки.

Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно двум интервалам для работ, выполняемых на компьютере или двум строчкам для рукописных работ. После заголовка текст пишут с абзацного отступа.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Рисунки и схемы разрешается выполнять черными чернилами или черной тушью. Графики могут быть цветными.

Все единицы измерения должны обозначаться в соответствии с международной системой единиц (СИ).

Сокращения и условные обозначения должны помещаться в работе в соответствии с общепринятыми нормами.

Описки, графические неточности допускается исправлять после аккуратной подчистки или закрашивания белой краской нанесением на том же месте исправленного текста.

Ссылки. Приводимые в работе сведения из литературных источников (цифровые данные, цитаты, общие выводы и положения, мнения авторов) должны иметь точные ссылки на источники информации. Ссылка указывает порядковый номер этого литературного источника по списку использованных источников, выделяемый скобками. Например: «За поставку недоброкачественных товаров поставщик уплачивает штраф в размере 20% стоимости забракованных товаров» [4].

Ссылки на иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, перечисления, приложения следует указывать их порядковым номером, например: «...в подпункте 2.1.», «... на рисунке 4», «...в таблице 5», «...в уравнении (6)», «... в приложении А».

Если в работе одна иллюстрация, одна таблица, одна формула, одно приложение, их не нумеруют, слова «Рисунок», «Таблица» не пишут, а при ссылках указывают «на рисунке», «в таблице», «по формуле», «в приложении».

При упоминании в тексте иностранных фамилий, фирм, географических и других названий их пишут как в русской транскрипции, так и на языках оригиналов (в скобках). Текст работы пишется от третьего лица, например, «по нашему мнению» и т.д.

Нумерация страниц. Страницы работы нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. На титульном листе, содержании и первом листе введения номер не ставят. Номер страницы проставляют в правом нижнем углу без точки в конце начиная со второго листа введения, который является страницей 5. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию курсовой работы.

Нумерация глав и вопросов (параграфов). Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей работы и обозначаться арабскими цифрами без точки в конце. Введение, заключение, список использованных источников не нумеруются. Параграфы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждой главы. Номер вопроса состоит из номера главы и параграфа, разделенных точкой. В конце номера вопроса точка не ставится, например:

1.2 Потребительские свойства ...

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте.

Чертежи, графики, схемы, диаграммы, помещенные в работе, по оформлению должны соответствовать требованиям государственных стандартов ЕСКД.

Иллюстрации должны иметь название, которое помещают под иллюстрацией. При необходимости под иллюстрацией помещают и поясняющие данные (подрисуночный текст). Иллюстрации обозначаются словом «Рисунок», которые помещают после поясняющих данных. Например: «График жизненного цикла товаров приведен на рисунке 1».

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Иллюстрацию следует выполнять на одной странице.

Таблицы. Весь цифровой материал, имеющийся в работе, должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должна быть ссылка в работе. Таблицы нумеруются арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер следует размещать с новой строки без абзацного отступа после слова «Таблица», далее ставиться тире и указывается название таблицы. Например:

Таблица 1 – Характеристика потребительских свойств ...

Точка в конце названия таблицы не ставится. При переносе таблицы на следующую страницу ее заголовок оформляется словами: «Продолжение табл. 1» или «Окончание табл.1» с начала строки без абзацного отступа. Заголовки граф таблицы переносятся на следующую страницу, нумерация граф таблицы при этом не осуществляется.

Примечания следует использовать в работе при необходимости пояснения содержания текста, таблицы или иллюстрации. Они размещаются непосредственно после вопроса, таблицы, иллюстрации, к которым они относятся от абзацного отступа вразрядку без подчеркивания. Одно примечание не нумеруют. Несколько примечаний следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами с точкой, например: Примечание 1.

Формулы. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует

давать с новой строки. Первую строку пояснения начинают с начала строки со слова «где» без двоеточия.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку с абзацного отступа. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной строки.

Формулы в работе следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей курсовой работы арабскими цифрами в круглых скобках, в крайнем правом положении на строке. Например:

$$K_{ш} = \frac{Ш_{ф}}{Ш_{б}} \quad (1)$$

где $K_{ш}$ - коэффициент широты ассортимента магазина на конкретную дату;

$Ш_{ф}$ - фактическое количество разновидностей товаров в момент проверки, единиц;

$Ш_{б}$ - количество разновидностей товаров, принятое за основу для сравнения, единиц.

Список использованных источников. Сведения об источниках следует располагать по мере ссылки на них в тексте и нумеровать арабскими цифрами с точкой.

По каждому использованному источнику должна быть полная информация. Сведения о книге: фамилия и инициалы авторов, название книги, место издания, издательство, год издания, количество страниц в книге, например:

Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза товаров [Текст]: учеб. для вузов /С.А. Вилкова. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2000. 286 с.

Сведения о статье: фамилия и инициалы авторов, заглавие статьи, наименование журнала (газеты или другое издание), наименование серии (если есть), год выпуска, номер издания, страницы, на которых помещена статья, например:

Грудинин, Л. Контроль звука [Текст] /Л. Грудинин. //Стерео и видео. – 2001. - № 12. - С. 138-140.

Сведения о стандарте должны включать: обозначение и полное наименование, например: **ГОСТ Р 51303 - 99.** Торговля. Термины и определения. М.: Госстандарт, 1999. 15 с.

Наименование места издания необходимо приводить полностью и в именительном падеже; допускается сокращение названий только двух городов: Москва (М) и Санкт-Петербург (СПб).

Приложения. Приложения оформляются как продолжение работы на последующих страницах, располагать их нужно в порядке появления ссылок в тексте.

Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием по середине слова «Приложение» с порядковым номером без знака «№», обозначающихся заглавными буквами русского алфавита, после чего ставится тире и указывается название приложения. Приложение должно иметь содержательный заголовок. Например: Приложение А, далее на середине следующей строки – название приложения (например, Наименования ассортимента молочных товаров).

ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Подготовленную и правильно оформленную курсовую работу в жестком переплете студент представляет на проверку научному руководителю.

Научный руководитель проверяет работу, делает при необходимости замечания по тексту работы и делается вывод о допуске работы к защите.

Если в работе указывается на необходимость доработки курсовой работы, то студент должен внести изменения с учетом всех замечаний руководителя работы.

При наличии серьезных нарушений при выполнении курсовой работы руководитель указывает на них и работа не допускается к защите. Например, в литературном обзоре нет критического анализа по проблеме исследования либо недостаточно литературного материала. Доработка может быть и по экспериментальной части работы. Например, необходимо провести дополнительный анализ полученных результатов исследования, описать методику определения какого-либо показателя качества, обобщить и сделать правильные выводы и т.д. Небрежное и неправильное оформление работы, невыверенный текст также являются основанием для возврата работы на доработку. При

защите курсовой работы обращается внимание и на грамотность, самостоятельность, творчество, проявленное студентом при выполнении работы. Особое внимание в рецензии уделяется недостаткам работы, небрежности в оформлении, четкости и логической последовательности. В заключении рецензии научный руководитель делает вывод о соответствии данной курсовой работы предъявляемым требованиям, о возможности ее допуска к защите. Защита курсовой работы проводится в комиссии из 2-3 преподавателей кафедры.

Защита состоит в выступлении студента с докладом продолжительностью не более 10 минут. Сообщение должно быть кратким, содержательным, по существу. В нем студент должен дать обоснование темы курсовой работы, показать ее актуальность, цель и задачи исследований, сформулировать в самой сжатой и конкретной форме результаты проведенного исследования, выводы и предложения, направленные на внедрение в практику полученных результатов.

Полезно свое выступление проиллюстрировать соответствующими материалами (таблицами, рисунками, схемами, образцами товаров и т.д.)

После доклада студент отвечает на вопросы, которые могут быть заданы не только членами комиссии, но и присутствующими на защите данной курсовой работы.

Затем публично оглашается рецензия руководителя. Оценка по защите определяется членами комиссии. Критериями оценки, выставленной студенту, являются владение материалом, точность ответов на вопросы, качество оформления и содержание работы. При этом учитывается ритмичность работы студента в течение семестра, баллы по промежуточной аттестации.

ОШИБКИ, НАИБОЛЕЕ ЧАСТО СОВЕРШАЕМЫЕ СТУДЕНТАМИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Наиболее часто встречающиеся недостатки и ошибки, совершаемые студентами при выполнении курсовой работы и снижающие общую оценку работы

1. Работа носит описательный, поверхностный характер, использован устаревший материал, текст частично или полностью заимствован из учебников, учебных пособий и периодической печати.

2. Работа оформлена небрежно, текст написан нечетко, недостаточно отредактирован, имеются сокращения слов (кроме общепринятых), грамматические и стилистические ошибки.

3. Отсутствует какая-либо составная часть курсовой работы (план, введение, приложение, список использованных источников и др.).

4. Неправильно оформлен титульный лист, не даны ссылки на соответствующие литературные источники по приведенным в работе цитатам.

5. Статистические материалы использованы менее чем за три последних года.

6. Студент не смог самостоятельно сформулировать выводы, вытекающие из содержания курсовой работы.

7. Отсутствуют предложения по совершенствованию тех вопросов, которые рассмотрены в курсовой работе.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.

2. Технология приготовления хлеба из смеси муки разных видов и сортов.

3. Технология приготовления булочных изделий.

4. Технология приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий.

5. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий.

6. Технология приготовления национальных видов сдобных хлебобулочных изделий.

7. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.

8. Технология производства карамели

9. Технология производства печенья

10. Технология производства вафель

11. Технология производства джемов
12. Технология производства халвы
13. Технология производства пряников
14. Технология производства пастильных изделий
15. Технология производства мармеладных изделий
16. Технология производства конфет
17. Технология производства шоколада
18. Технология производства галет
19. Технология производства драже
20. Технология производства варенья
21. Технология производства шоколадных конфет
22. Технология производства фруктово-ягодных кондитерских изделий
23. Технология производства бисквитных тортов
24. Технология производства вафельных тортов
25. Технология производства пирожных
26. Технология производства кексов
27. Технология производства рулетов
28. Технология производства восточных сладостей
29. Снижение себестоимости кондитерских изделий
30. Влияние упаковки на сохраняемость кондитерских изделий
31. Отделка мучных кондитерских изделий
32. Новые виды сырья кондитерских изделий
33. Технология производства диетических кондитерских изделий
34. Витаминизация кондитерских изделий
35. Повышение энергетической ценности мучных кондитерских изделий
36. Повышение энергетической ценности сахаристых кондитерских изделий
37. Совершенствование технологий производства кондитерских изделий.
38. Особенности технологии производства макаронных изделий
39. Технология производства макаронных изделий.
40. Ассортимент и качество макаронных изделий.

41. Технология производства короткорезанных макаронных изделий.

42. Макароны из нетрадиционного сырья.

РЕКОМЕНДАТЕЛЬНЫЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: фед. закон от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 26.06.2012): с изм. и доп. 1996, 1999, 2004, 2007, 2008 гг. // Справ.-правовая система «КонсультантПлюс».

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: фед. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011): с изм. и доп. 2005, 2006 гг. // Справ.-правовая система «КонсультантПлюс».

4. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: фед. закон: [принят Гос. Думой 27.12.2002 г. № 184-ФЗ (ред. от 30.11.2011): с изм. и доп. 2005, 2007 гг.] // Справ.-правовая система «КонсультантПлюс».

3. О некоторых мерах, направленных на совершенствование систем обеспечения качества продукции и услуг измерений [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ от 02.02.1998 №113 (ред. 17.09.2010) // Справ.-правовая система «КонсультантПлюс».

4. О сертификации соответствия [Электронный ресурс]: указания ГТК от 26.11.93. № 01-13/11811 // Справ.-правовая система «КонсультантПлюс».

5. ГОСТ 23554.1 – 79. Экспертные методы оценки качества промышленной продукции. Организация проведения экспертной оценки качества продукции. М.: Госстандарт, 1979.

6. ГОСТ Р 51293-99. Идентификация продукции. Общие положения. М.: Изд-во стандартов, 1999.

7. Национальные стандарты [Текст]: указатель в 3-х т. М.6 ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 2011.

8. Общероссийский классификатор продукции ОК 005-93 [Текст]: в 3-х т. М.: ИПК Изд.-во стандартов, 2005.

9. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации [Текст] – М.: ФТС России.

10. Вилкова, С.А. Идентификация потребительских товаров [Текст] / С.А. Вилкова. – Энгельс: РИИЦ ПКИ, 2000. – 121 с.

11. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник / под ред. д-ра техн. наук, проф. Л. Г. Елисейевой. – Москва : Дашков и К, 2013. – 930 с.

12. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 211 с. // Режим доступа - [http :
//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801)

13. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств [Текст] : учебное пособие / О. М. Аношина [и др.]. – М. : КолосС, 2007. – 183 с.

14. Гранаткина, Наталья Викторовна . Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст] : учебное пособие / Н. В. Гранаткина. – 5-е изд., перераб. – М. : Академия, 2011. – 256 с.

15. Драгилев, А. И. Производство мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. вуз. / А. И. Драгилев, Я. М. Сезанаев. – М. : ДеЛи, 2000. – 448 с.

16. Драгилев, А. И. Технология кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. И. Драгилев, И. С. Лурье. – М. : ДеЛи принт, 2001. – 484 с.

17. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М. : Мастерство, 2002. – 320 с.

18. Введение в технологии продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум / Г. М. Мелькина [и др.]. – М. : КолосС, 2006. – 248 с.

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

20. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / Е.Ю. Райкова. – М. :

Дашков и Ко, 2015. - 412 с. // Режим доступа - [http :
//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112248](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=112248)

21.Общая технология кондитерского производства: [Электронный ресурс] методические рекомендации по выполнению практических работ студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» /Юго-Зап. Гос. Ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, ЮЗГУ. 2017.- ___ с.

22.Общая технология кондитерского производства: [Электронный ресурс] методические рекомендации по выполнению лабораторных работ студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» /Юго-Зап. Гос. Ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, ЮЗГУ. 2017.-51 с.

23.Общая технология кондитерского производства: методические рекомендации по самостоятельной работе студентов / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, 2017. 15 с. Библиогр.: с.14

24.Общая технология кондитерского производства: методические рекомендации оценочных средств остаточных знаний студентов / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. С.А. Михайлова. Курск, 2017. 30 с. Библиогр.: с.14

25. **Кожухар, В.М.** Основы научных исследований [Текст]: учеб. пособие / В.М. Кожухар. М.: ИТК Дашков и К, 2010. 216 с.

Приложение А
Образец заполнения титульного листа
МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Юго-Западный государственный университет»

Кафедра _____

КУРСОВАЯ РАБОТА (ПРОЕКТ)

по дисциплине « _____ »
 (наименование учебной дисциплины)

на тему « _____ »

Специальность (направление подготовки) _____
 (код, наименование)

Автор работы (проекта) _____
 (инициалы, фамилия) (подпись, дата)

Группа _____

Руководитель работы (проекта) _____
 (инициалы, фамилия) (подпись, дата)

Работа (проект) защищена _____
 (дата)

Оценка _____

Председатель комиссии _____
 (подпись, дата) (инициалы, фамилия)

Члены комиссии _____
 (подпись, дата) (инициалы, фамилия)

_____ (подпись, дата) (инициалы, фамилия)

_____ (подпись, дата) (инициалы, фамилия)

Курск, 20 ____ г.

Приложение Б
Образец заполнения листа задания

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Юго-Западный государственный университет»

Кафедра _____

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ (ПРОЕКТ)

Студент (слушатель) _____ шифр _____ группа _____
(фамилия, инициалы)

1. Тема

2. Срок представления работы (проекта) к защите « ____ » _____ 20 ____ г.

3. Исходные данные (для проектирования, для научного исследования):

4. Содержание пояснительной записки курсовой работы (проекта):

4.1. _____

4.2. _____

4.3. _____

4.4. _____

4.5. _____

4.6. _____

4.7. _____

5. Перечень графического материала: _____

Руководитель работы (проекта) _____
 (подпись, дата) (инициалы, фамилия)

Задание принял к исполнению _____
 (подпись, дата)

Приложение В

Образец заполнения листа «Содержание»

Содержание

Введение	4
1 Теоретические аспекты ассортимента и качества фотоаппаратов	6
1.1 Отечественный и региональный рынок фотоаппаратов	6
1.2 Классификация фотоаппаратов и их потребительские свойства	9
1.3 Требования, предъявляемые к качеству фотоаппаратов, показатели качества	13
2 Особенности таможенной экспертизы качества фотоаппаратов	16
2.1 Методы, применяемые для оценки качества фотоаппаратов на таможенных постах	16
2.2 Оформление таможенной экспертизы качества фотоаппаратов	22
2.3 Основные направления совершенствования работы по оценке качества фотоаппаратов (на примере конкретного таможенного поста)	28
Заключение	34
Список использованных источников	36
Приложения	39
Приложение А – Классификация фотоаппаратов по ОК 005-93	40
Приложение Б – Классификация фотоаппаратов по ТН ВЭД ТС	41