

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.10.2024 07:59:02
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В ПОСЕЛКЕ ЯБЛОНОВСКОМ**

(ФИЛИАЛ МГТУ В ПОСЕЛКЕ ЯБЛОНОВСКОМ)

Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Допущена к защите
Директор филиала МГТУ
в поселке Яблоновском
_____ Р. И. Екутеч
« _____ » _____ 2024 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Научный руководитель _____ Астахова Е.Ю.

Председатель ПЦК _____ Р.Н.Панеш

Яблоновский – 2024

Разработчик:

преподаватель Политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке
Яблоновском Астахова Е.Ю.

Методические указания по выполнению курсовой работы разработаны на основе рабочей программы ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров. Содержание курсовой работы ориентировано на формирование общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие методические указания предназначены для студентов очной и заочной формы обучения в качестве регламентирующего материала по выполнению и предоставлению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров для специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение (ФГОС п. 7.8). Выполнение студентом курсовой работы по профессиональному модулю проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным и специальным дисциплинам;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных задач, использовать справочную, нормативную и научно-техническую литературу (формирование профессиональных компетенций);
- формирование общих и профессиональных компетенций – развитие творческой инициативы, дисциплинированности, целеустремлённости, аккуратности, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовка к государственной итоговой аттестации (ГИА).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с Рабочей программой ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы предусмотрено выполнение курсовой работы. Курсовая работа является одним из основных видов учебной деятельности и формой контроля учебной работы студентов. Продолжительность выполнения курсовой работы 20 часов. Курсовая работа осуществляется на заключительном этапе изучения профессионального модуля, в ходе которого формируются умения, ПК и ОК при решении задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов. Курсовая работа выполняется после изучения теоретической части ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров. В результате выполнения курсовой работы, Вы будете уметь: *уметь:*

1. расшифровывать этикетку товара и входящие в ее состав информационный материал;
2. выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;
3. определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;
4. отбирать пробы и выборки из товарных партий;
5. проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
6. определять градации качества;
7. оценивать качество тары и упаковки;
8. диагностировать дефекты товаров по внешним признакам; определять причины возникновения дефектов

Содержание курсовой работы ориентировано на формирование **общих компетенций:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

Курсовая работа по профессиональному модулю выполняется в сроки, определённые рабочим учебным планом по программе подготовке специалистов среднего звена. Процесс выполнения курсовых работ включает следующие этапы:

1. Изучение настоящих методических указаний.
2. Выбор темы и её согласование с руководителем.
3. Формулировка цели и составление плана.
4. Подбор, изучение и анализ содержания источников.
5. Сбор и обобщение материалов, проведение исследований и анализ результатов практической (экспериментальной) части работы.
6. Разработка практической части, формулировка выводов и рекомендаций.
7. Оформление списка литературы.
8. Подготовка к защите и защита курсовой работы.

Контроль за выполнением разделов КП осуществляется преподавателем-консультантом, заведующим отделением.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Товароведная оценка качества макаронных изделий, реализуемых в торговом предприятии
2. Товароведная экспертиза хлебобулочных изделий, реализуемых в торговом предприятии «Ашан»
3. Товароведная оценка качества плодовой продукции, реализуемой в торговом предприятии.
2. Товароведная экспертиза качества вкусовых товаров, реализуемых в торговом предприятии.
3. Товароведная экспертиза качества муки, реализуемой в торговом предприятии «Магнит».
3. Анализ ассортимента и качества кондитерских товаров, реализуемых в торговом предприятии.
4. Товароведная оценка качества рыбных товаров, реализуемых в торговом предприятии.
5. Товароведная экспертиза качества мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговом предприятии «Ашан».
6. Анализ ассортимента и качества молочных товаров, реализуемых в торговом предприятии «Пятерочка».
7. Товароведная оценка качества риса, реализуемых в торговом предприятии.
8. Товароведная экспертиза качества растительных масел, реализуемых в торговом предприятии.
9. Анализ ассортимента и качества масла сливочного, реализуемых в торговом центре «Ашан».
11. Товароведная экспертиза качества молока, реализуемой в торговом предприятии «Пятерочка».
12. Товароведная оценка качества хлебобулочных изделий, реализуемых в торговом предприятии.
13. Товароведная экспертиза качества масла сливочного, реализуемых в торговом предприятии «Ашан».
14. Анализ ассортимента и товароведная характеристика качества зефира, реализуемых в торговом предприятии в ауле Тахтамукай.
15. Товароведная оценка качества шоколада, реализуемого в торговом предприятии.
16. Товароведная экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров, реализуемых в торговом предприятии «Магнит – косметик»
17. Анализ ассортимента и товароведная экспертиза качества моющих средств, реализуемых в торговом предприятии.
18. Товароведная экспертиза колбасных изделий, реализуемых в торговом предприятии.
19. Товароведная экспертиза качества печенья, реализуемого в торговом предприятии.
20. Товароведная оценка качества безалкогольной продукции, реализуемой в торговом предприятии.
21. Анализ ассортимента и качества пищевых концентратов, реализуемых в торговом предприятии.
22. Товароведная оценка качества замороженной ягодной и овощной продукции, реализуемой в торговом предприятии.
23. Анализ ассортимента и качества сахара, реализуемого в торговом предприятии.
24. Товароведная экспертиза качества соли, реализуемой в торговом предприятии.
25. Товароведная оценка качества табачных изделий, реализуемых в торговом предприятии.

- 26.Идентификация и фальсификация товаров Методы их выявления и предупреждения (на примере шоколадных изделий)
- 27.Теоритические аспекты идентификации качества и безопасности детских косметических товаров
- 28.Оценка качества косметических товаров по уходу за волосами.
- 29.Оценка качества стеклянных товаров
- 30.Товароведная оценка качества продуктов детского питания.
- 31.Экспертиза качества кисломолочных товаров.
- 32Анализ ассортимента и качества растворимого кофе.
- 33.Экспертиза качества круп.
- 34.Современные способы обнаружения фальсификации меда

2. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Структура курсовой работы включает:
- пояснительную записку. Текстовый документ курсовой работы должен включать в указанной последовательности следующие элементы:

Титульный лист

Содержание

1. Теоретическая часть

2. Практическая часть

Заключение

Список нормативно-правовых актов и использованной литературы

Приложения

Объем текстового определяется заданием руководителя 25 -30 листов
основного текста

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ПОЯСНИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСКИ

Пояснительная записка является неотъемлемой частью работы. Пояснительная записка курсовой работы включает:

- введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формируется цель выполнения курсовой работы;
- исходные данные для выполнения курсовой работы;
- разделы курсовой работы: первая часть – теоретическое исследование, вторая часть – экспертная оценка, заключение;
- перечень используемых источников;
- приложения.

4. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ТЕКСТОВОГО ДОКУМЕНТА И РУКОПИСИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

4. 1. Общие требования

Текстовый документ КР в краткой и четкой форме должен раскрывать сущность работы, постановку задачи, выбор и обоснование решений, содержать описание методов исследования, анализа и расчетов, описание проведенных экспериментов, анализ полученных результатов, выводы.

Титульный лист. Титульный лист является первой страницей работы и оформляется по установленной форме. Форма титульного листа курсовой работы приведена в приложении А.

Задание. Курсовая работа выполняется на основании индивидуального задания. Примерная форма задания приведена в приложении Б. Задание составляется руководителем курсовой работы в соответствии с темой. Темы КР определяются ведущими преподавателями в соответствии требованиями основных образовательных программ и должны обеспечивать возможность реализации накопленных знаний. При этом студент имеет право выбора темы КР, а также может предложить свою тему, обосновав целесообразность ее разработки. Тематика КР должна соответствовать следующим критериям:

1. отражать реальные задачи и современные тенденции совершенствования и развития производства, науки, техники, технологии и культуры;
2. содержать элементы научных исследований и анализа.

Содержание. Содержание должно отражать перечень структурных элементов КР с указанием номеров страниц, с которых начинается их месторасположение в тексте, в том числе:

Пример содержания для данной курсовой работы (не изменяемая часть)

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Исследование методологических основ товарной экспертизы	5
1.1. Цели, задачи и основания проведения экспертизы. Принципы товарной экспертизы	5
1.2. Изучение нормативной документации изучаемого товара	6
1.3. Изучение органолептических, физико – химических, микробиологических методов испытания изучаемого товара	7
1.4. Классификация и ассортимент изучаемого товара	9
2. Оценка качества и экспертиза реализуемого на предприятии изучаемого товара	10
2.1. Краткая характеристика предприятия.	10
2.2. Анализ ассортимента и поставщиков изучаемого товара.	12
2.3. Анализ этикетки изучаемого товара.	14
2.4. Анализ соблюдения сроков и условий хранения изучаемого товара... .	15
2.5. Экспертиза качества изучаемого товара.	16
Заключение.	18
Список нормативно-правовых актов и использованной литературы.	20
Приложения.	21

Слово «Содержание» записывается в виде заголовка, симметрично тексту, заглавными жирными буквами.

ВВЕДЕНИЕ

Во введении следует:

1. дать краткую характеристику истории развития товарной экспертизы связанной с тематикой курсовой работы;
2. кратко характеризовать актуальность и социальную значимость темы;
3. охарактеризовать роль товароведа-эксперта или товарной экспертизы (идентификации товара) в профессии в соответствии с темой курсовой работы;
4. раскрыть цели и задачи, объект и предмет, базу исследования, методы сбора и обработки информации. (объём раздела 2 стр.).

Слово «Введение» записывают в виде заголовка, симметрично тексту, заглавными жирными буквами.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Содержание теоретической части работы должно соответствовать заданию и требованиям, изложенным в методических указаниях по выполнению КР по данному профессиональному модулю.

Теоретическая часть - исследование методологических основ товарной экспертизы.

2. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Практическая часть – оценка деятельности исследуемого предприятия и оценка качества и экспертиза реализуемого на предприятии изучаемого товара КР представляют собой результат систематизированной переработки совокупности документов по определенной теме, содержащий обобщенные и критически проанализированные сведения об истории, современном состоянии, тенденциях и перспективах развития предмета обзора. К тексту аналитического обзора предъявляются следующие основные требования:

1. полнота и достоверность информации;
2. наличие критической оценки использованной информации;
3. логичность структуры;
4. композиционная целостность;
5. аргументированность выводов;
6. ясность и четкость изложения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В «Заключении» раскрывается значимость рассмотренных вопросов для науки и практики; приводятся главные выводы, характеризующие итоги проделанной работы; излагаются предложения и рекомендации по внедрению полученных результатов и дальнейшему развитию темы.

Слово «Заключение» записывают в виде заголовка, симметрично тексту, заглавными жирными буквами.

СПИСОК НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫХ АКТОВ И ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Список использованных источников указывается в соответствии с действующими нормами для научно - технической литературы. Сведения о книгах (учебники, справочники и др.) должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие книги (без кавычек), год издания, объём в страницах. В «Список использованных источников» включают все источники информации, на которые имеются ссылки в тексте и которые использовались при написании курсовой работы. Основные требования, предъявляемые к списку использованных источников:

1. соответствие теме КР;
2. разнообразие видов изданий: официальные, нормативные, справочные, учебные, научные, производственно-практические и др.
3. Источники в списке нумеруются арабскими цифрами без точки в порядке их упоминания в тексте, либо в алфавитном порядке.

Пример оформления списка используемых источников литературы курсовой работы приведен в приложении В.

ПРИЛОЖЕНИЯ

В «Приложения» рекомендуется включать материалы иллюстрационного и вспомогательного характера. В приложения могут быть помещены:

1. материалы, дополняющие текст (таблицы, рисунки);
2. дополнительные расчеты;
3. таблицы вспомогательных данных;
4. протоколы испытаний, заключения экспертизы, акты внедрения;
5. другие материалы и документы конструкторского, технологического характера.

4.2. Требования к изложению и оформлению текста курсовой работы

Текст излагается кратким чётким языком. Терминология и обозначения должны соответствовать установленным стандартам, а при отсутствии стандартов - общепринятым нормам в научно - технической литературе.

Страницы текста, включая иллюстрации и таблицы, должны соответствовать формату А4 (210х297 мм).

Текст должен быть выполнен с одной стороны листа белой бумаги рукописным способом, а также с применением печатающих и графических устройств ЭВМ с соблюдением следующих размеров полей: левое - 20 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм.

При наборе текста в Microsoft Word следует придерживаться следующих требований: основной шрифт Times New Roman или Arial, размер шрифта 14 пт, цвет - черный, абзацный отступ 10-12,5 мм, межстрочный интервал - одинарный или полуторный.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, применяя шрифты разной гарнитуры.

4.2.1 Построение текста

Текст КР следует делить на разделы, подразделы, пункты. Пункты, при необходимости, могут быть разделены на подпункты. Каждый раздел текста рекомендуется начинать с новой страницы. Разделы КР должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами и записанные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела, пункты - в пределах подраздела, подпункты - в пределах пункта. Если раздел или подраздел состоит, соответственно, из одного подраздела или пункта, то этот подраздел или пункт нумеровать не следует. Точка в конце номеров разделов, подразделов, пунктов, подпунктов не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Пример —

1 ОБЩАЯ ЧАСТЬ *(Номер и заголовок первого раздела)*

1.1. Обзор рынка косметических товаров *(Номер и заголовок первого подраздела)*

1.2.1. Классификация косметики *(Номер и заголовок первого подраздела)*

Перед каждым перечислением следует ставить дефис или, при необходимости, в случае наличия ссылки в тексте документа на одно из перечислений, строчную букву (за исключением ё, з, о, ь, й, ы, ь), после которой ставится скобка.

Пример-

К основным признакам классификации косметических товаров относятся:

1. Функциональное действие:

- гигиенические;
- косметические;
- декоративные;
- защитные;
- лечебно-профилактические;
- специальные.

4.3 Требования к тексту курсовой работы

В текстовом документе должны применяться термины, обозначения и определения, установленные стандартами по соответствующему направлению науки, техники и технологии, а при их отсутствии - общепринятые в научно-технической литературе.

В текстовом документе **не допускается:**

1. применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
2. применять произвольные словообразования;
3. применять индексы стандартов (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ и т.п.), технических условий (ТУ), строительных норм и правил (СНиП) и других документов без регистрационного номера;
4. использовать в тексте математические знаки и знак 0 (диаметр), а также знаки № (номер) и % (процент) без числовых значений. Следует писать: «температура 20 °С»; «номер опыта» (но не « № опыта»); «влажность 98 %», «процент выхода» (но не « % выхода»).

Условные буквенные обозначения, изображения или знаки должны соответствовать принятым в действующем законодательстве и государственных стандартах. В текстовом документе следует применять стандартизированные единицы физических величин, их наименования и обозначения.

4.4 Оформление и таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей и, как правило, оформляются в соответствии с рисунком 1.

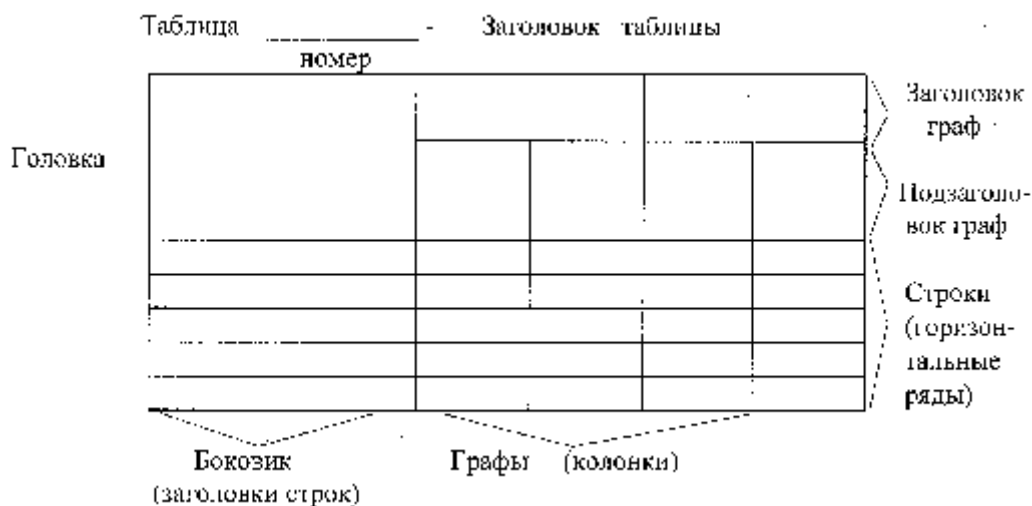


Рис. 1 — Пример оформления таблицы

Пример-

Таблица 3 - Органолептические показатели гигиенической губной помады

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность гладкая, однородная, равномерно окрашенная или неокрашенная
Цвет	Свойственный цвету данного изделия
Запах	Свойственный запаху данного изделия
Кроющая способность	Покрытие ровное, однородное, без крошек

Таблица помещается в тексте сразу же за первым упоминанием о ней или на следующей странице. Допускается сквозная нумерация таблиц арабскими цифрами по всему ТД. Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в тексте одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица

1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название таблицы помещают над таблицей после ее номера через тире, с прописной буквы (остальные строчные), без абзацного отступа. Надпись «Таблица...» пишется над левым верхним углом таблицы и выполняется строчными буквами (кроме первой прописной) без подчеркивания (рис. 1). Заголовки граф таблицы выполняют с прописных букв, а подзаголовки - со строчных, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописной - если они самостоятельные. В конце заголовка и подзаголовка знаки препинания не ставятся. Заголовки указываются в единственном числе. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте. Диагональное деление головки таблицы не допускается. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другую страницу заголовки помещают только перед первой частью таблицы, над другими частями справа пишется слово «Продолжение» и указывается порядковый номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 2.7». Нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Таблицы с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну под другой на одном листе. Над последующими частями таблиц указывается слово: «Продолжение», а при наличии нескольких таблиц в ТД указывается номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 2.3». Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой строке и графе таблицы повторяется заголовок, во втором случае - боковик.

4.5 Оформление иллюстраций

Количество иллюстраций, помещаемых в КР, должно быть достаточным для раскрытия содержания работы. Иллюстрации (схемы, компьютерные распечатки, фотоснимки и т.п.) следует располагать непосредственно после первого упоминания в тексте, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в

компьютерном исполнении, в том числе и цветные. Все иллюстрации именуются в тексте рисунками и нумеруются сквозной нумерацией.

Пример-

Рис. 2 - Предпочтение потребителей губной помады по критериям выбора, %

4.6 Нумерация страниц

Страницы ТД следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы без точки проставляют в справа нижней части листа.

Титульный лист, включают в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц отчета.

5. Защита курсовой работы

В процессе подготовки к защите студент готовит доклад на 15-минут. В докладе должно быть раскрыто содержание курсовой работы, раскрыты главные положения, больше половины доклада должно быть посвящено практической части, заканчивается доклад выводами и предложениями. Защита курсовой работы осуществляется перед комиссией, состоящей из преподавателей.

5.1 Критерии оценки курсовой работы

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Критериями оценки курсовой работы по дисциплине являются:

1. качество содержания работы (достижение сформулированной цели и решение задач исследования, полнота раскрытия темы,

2. системность подхода, отражение знаний литературы и различных точек зрения по теме, нормативно-правовых актов, аргументированное обоснование выводов и предложений);
3. соблюдение графика выполнения курсовой работы;
4. обоснование актуальности выбранной темы;
5. соответствие содержания выбранной теме;
6. соответствие содержания глав и параграфов их названию;
7. логика, грамотность и стиль изложения;
8. наличие практических рекомендаций;
9. внешний вид работы и ее оформление, аккуратность;
10. соблюдение заданного объема работы;
11. наличие хорошо структурированного плана, раскрывающего содержание темы курсовой работы;
12. наличие сносок и правильность цитирования;
13. качество оформления рисунков, схем, таблиц;
14. правильность оформления списка использованной литературы;

Пример

Оценка «отлично» выставляется при выполнении курсовой работы в полном объеме; используется основная литература по проблеме, работа отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, оформлена с соблюдением установленных правил; студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач, сформулированных в задании; на все вопросы дает правильные и обоснованные ответы, убедительно защищает свою точку зрения.

Оценка «хорошо» выставляется при выполнении курсовой работы в полном объеме; работа отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, оформлена с соблюдением установленных правил; студент твердо владеет теоретическим материалом, может применять его самостоятельно или по указанию

преподавателя; на большинство вопросов даны правильные ответы, защищает свою точку зрения достаточно обосновано.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении курсовой работы в основном правильно, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов; студент усвоил только основные разделы теоретического материала и по указанию преподавателя (без инициативы и самостоятельности) применяет его практически; на вопросы отвечает неуверенно или допускает ошибки, неуверенно защищает свою точку зрения.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, когда студент не может защитить свои решения, допускает грубые фактические ошибки при ответах на поставленные вопросы или вовсе не отвечает на них.

Положительная оценка выставляется в ведомость и зачетную книжку. Студент, получивший неудовлетворительную оценку, должен доработать курсовую работу. В этом случае смена темы не допускается.

Оценка уровня сформированности профессиональных и общих компетенций во время подготовки и защиты курсовой работы по профессиональному модулю определяется руководителем по универсальной шкале оценки образовательных достижений, которые включают в себя основные показатели оценки результатов.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В ПОСЕЛКЕ ЯБЛОНОВСКОМ
(ФИЛИАЛ МГТУ В ПОСЕЛКЕ ЯБЛОНОВСКОМ)**

Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском
Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

КУРСОВАЯ РАБОТА

**МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы
на тему**

«.....»

Студента(ки) 3 курса, очной формы обучения, группы Т-31

Специальность 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров

.....

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель: Астахова Е.Ю.

(фамилия, имя, отчество)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ О КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Актуальность работы. Тема актуальна для предприятий общественного питания
Полнота и качество решения поставленных задач

В курсовой работе прослеживается полнота и качество решения поставленных
задач

Уровень теоретической подготовки. В курсовой работе показан высокий уровень
теоретической подготовки

Деловые качества, профессиональные навыки, самостоятельность принимаемых
решений. В курсовой работе раскрыты деловые качества, профессиональные
навыки студента, показана самостоятельность принимаемых решений.

Стиль изложения, качество оформления соответствуют требованиям
методических указаний и требований ГОСТ

Оценка _____

Руководитель Астахова Е.Ю.

« _____ » _____ 20 ____ г.

Яблоновка 2024 г

1. План работы

Введение

1. Исследование методологических основ товарной экспертизы
 - 1.1. Цели, задачи и основания проведения экспертизы. Принципы товарной экспертизы
 - 1.2. Изучение нормативной документации **изучаемого товара**
 - 1.3. Изучение органолептических, физико – химических, микробиологических методов испытания **изучаемого товара**
 - 1.4. Классификация и ассортимент **изучаемого товара**
 2. Оценка качества и экспертиза реализуемого на предприятии **изучаемого товара**
 - 2.1. Краткая характеристика предприятия
 - 2.2. Анализ ассортимента и поставщиков **изучаемого товара**
 - 2.3. Анализ этикетки **изучаемого товара**
 - 2.4. Анализ соблюдения сроков и условий хранения **изучаемого товара**
 - 2.5. Экспертиза качества **изучаемого товара**
- Заключение
- Список нормативно-правовых актов и использованной литературы

2. Список рекомендуемой литературы

1. Николаева, Н.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова - М.: Норма, ИНФРА-М, 2019. - 320 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010517>
2. Отосина, В.Н. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Отосина В.Н. - Москва: КноРус, 2019. - 209 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/931193>

3. График выполнения курсовой работы

Содержание периода выполнения КР	Дата выполнения
Написание теоретической части КР	29.09.2024 г. – 30.09.2024 г.
Написание и сдача второй части КР	29.10.2024 г. - 30.10.2024 г.
Написание заключения и списка литературы	1.11.2024 г. – 2.11.2024 г.
Представление чернового варианта работы руководителю КР	03.11.2024 г.
Защита КР	4.11.2024г

Руководитель _____ Астахова Е.Ю.

Принял(а) к выполнению

Студент(ка) _____

«_____» _____ 2024 г.

Макет курсовой работы

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Исследование методологических основ товарной экспертизы	5
1.1. Цели, задачи и основания проведения экспертизы. Принципы товарной экспертизы	5
1.2. Изучение нормативной документации изучаемого товара	6
1.3. Изучение органолептических, физико – химических, микробиологических методов испытания изучаемого товара	7
1.4. Классификация и ассортимент изучаемого товара	9
2. Оценка качества и экспертиза реализуемого на предприятии изучаемого товара	10
2.1. Краткая характеристика предприятия.	10
2.2. Анализ ассортимента и поставщиков изучаемого товара.	12
2.3. Анализ этикетки изучаемого товара.	14
2.4. Анализ соблюдения сроков и условий хранения изучаемого товара.. .	15
2.5. Экспертиза качества изучаемого товара.	16
Заключение.	18
Список нормативно-правовых актов и использованной литературы.	20
Приложения.	21

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность.....Во введении необходимо обосновать актуальность разрабатываемой темы, ее место в общих задачах маркетинговых исследований и ее значение в экономической жизни страны.

Целью курсовой работы является В курсовой работе рассматривается современная организация проведения экспертизы реализуемых товаров на предприятии.....

Согласно цели курсовой работы были поставлены следующие задачи:

1. Провести исследование методологических основ товарной экспертизы
 - 1.1. Изучить цели, задачи и основания проведения экспертизы. Принципы товарной экспертизы
 - 1.2. Провести исследование нормативной документации изучаемого товара
 - 1.3. Провести исследование органолептических, физико – химических, микробиологических методов испытания изучаемого товара
 - 1.4. Составить классификацию и ассортимент изучаемого товара
- 2.1. Сделать краткую характеристику предприятия
- 2.2. Сделать анализ ассортимента и поставщиков изучаемого товара
- 2.3. Сделать анализ этикетки изучаемого товара
- 2.4. Сделать анализ соблюдения сроков и условий хранения изучаемого товара
- 2.5. Провести экспертизу качества изучаемого товара

Сделать заключение проведенной экспертизы предприятия и изучаемого товара

Составить список нормативно-правовых актов и использованной литературы

Предметом курсовой работы является, описание современной организации экспертизы предприятия и изучаемого товара на предприятии.....

Объектом курсовой работы является..... (изучаемый товар)

1. 1. ИССЛЕДОВАНИЕ МЕТОДОЛОГИЧЕСКИХ ОСНОВ ТОВАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

1.1. Цели, задачи и основания проведения экспертизы. Принципы товарной экспертизы

Цели, задачи и основания проведения товарной экспертизы.....

1.2. Изучение нормативной документации изучаемого товара

В курсовой работе рассматривается и делается анализ.....

ГОСТ "Название продукта. Технические условия.", действующий с года, распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термообработанное в потребительской таре продукты, и предназначенное для непосредственного использования в пищу. Стандарт не распространяется на обогащенное питьевое молоко.

ГОСТ Название продукта. Технические условия действует. Настоящий стандарт распространяется на упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термообработанное в потребительской таре питьевое молоко, изготавливаемое из коровьего сырого молока и/или молочных продуктов, и предназначенное для непосредственного использования в пищу.

ГОСТ Название продукта.

Отбор проб для микробиологических анализов проводят перед отбором проб для физико-химических и органолептических анализов. Контроль осуществляют путем анализа пробы, отобранной из транспортной или потребительской упаковки с продукцией, попавшей в выборку. Объем выборки для конкретного наименования продукта установлен требованиями ГОСТ и ГОСТ Пробу для анализа отбирают взвешиванием (для сгущенных, полутвердых, твердых и сухих продуктов) или измерением объема (для жидких продуктов). Перед отбором проб жидкие продукты необходимо тщательно перемешивать. Объединенную пробу в размере 0,50 дм составляют из точечных проб, отобранных из каждой единицы упаковки. При выполнении измерений соблюдают следующие условия:

температура окружающего воздуха	(20±5)°C;
относительная влажность воздуха	от 30% до 80%;
атмосферное давление	от 84 до 106 кПа.

1.3. Изучение органолептических, физико – химических, микробиологических методов испытания изучаемого товара

Изучаемый товар принимают для реализации в торговой точке в соответствии с требованиями стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением гигиенических требований для предприятий, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

По органолептическим характеристикам **Изучаемый продукт** должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 2 – Органолептические показатели качества

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	
Консистенция	
Вкус и запах	
Цвет	

По физико-химическим показателям **Изучаемый продукт** должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2 – Физико – химические показатели качества

Наименование показателя	Значение показателя для продукта с массовой долей жира, %, не менее				
	обезжиренного, менее 0,5	0,5; 1,0	1,2; 1,5; 2,0; 2,5	2,7; 2,8; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0; 4,5	4,7; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0; 7,2; 7,5;
Плотность, кг/м ³ , не менее	...	..	...	..	.
Массовая доля белка, %, не менее	...				
Кислотность, °Т, не более	...				.
Массовая доля сухого обезжиренного остатка (СОМО), %, не менее	...				
Примечание – показатели качества берем согласно ГОСТ					

Допустимые уровни содержания микроорганизмов не должны превышать требований.

1.4. Классификация и ассортимент **изучаемого товара**

Продукт в зависимости от сырья классифицируют:

- из
-
-

Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют:

-
-
-
-

Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии со следующим уточнением:

- для продукта, произведенного **из Название продукта**, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне "От ... до ...", в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира **любым удобным способом**;
- для **обезжиренного** продукта допускается не указывать массовую долю жира;
- для продукта, произведенного из **Название продукта**, допускается указывать пищевую и энергетическую ценность в диапазоне "От ...до ..." в процентах или граммах и в джоулях или калориях (или в кратных или дольных единицах указанных величин) соответственно.

Маркировка групповой упаковки, многооборотной и транспортной тары, транспортного пакета - в соответствии с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: "Беречь от солнечных лучей" и "Ограничение температуры" с указанием минимального и максимального

значений температуры по ГОСТ 14192, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

2. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ЭКСПЕРТИЗА РЕАЛИЗУЕМОГО НА ПРЕДПРИЯТИИ ИЗУЧАЕМОГО ТОВАРА

2.1. Краткая характеристика предприятия

Юридический адрес.....

Архитектурно – планировочное решение.....

Описание структуры предприятия

Описание отдела **изучаемого продукта**.....

Подготовка товаров к продаже - это комплекс операций, выполняемых с товаром в магазине, перед предоставлением его в торговый зал (до мест продажи) и направленных на доведение его до полной готовности для продажи покупателям.

Подготовка товаров к продаже включает распаковку товаров, их облагороженным (предоставление товарам товарного вида), сортировка, проверка цен и маркировки товаров (заполнение ярлыков, ценников на продукты). Распаковка - освобождение товара от транспортной тары. Облагораживание (предоставление товарного вида) - очистка от пыли, грязи.

Изучаемый продукт подают в зал и на рабочее место продавца в ящиках, кассетах из пластмассы или полиэтилена, при необходимости их протирают сухим чистым полотенцем. Если в торговом зале нет холодильного оборудования, запас молока и сливок должен быть рассчитан на 2–3 часа.

Изучаемый продукт выкладывают на прилавке, пристенном оборудовании и охлаждаемых прилавках, шкафах.

Подготовленные к продаже выкладывают на лотки, и подают к торговому залу на рабочие места, где размещают по видам и сортам в

охладительных прилавках и шкафах. **Изучаемый продукт** подают в торговый зал только свежими, в должном товарном виде, должным образом упакованными. Расфасованные отпускают в упаковке производителя. По желанию покупателя эти товары дополнительно обвертывают или упаковывают. На основании регала (стеллажа) размещается продукция по ценам, по жирности, не разрывая торговой марки в белых пластмассовых ящиках в определенной последовательности.

2.2. Анализ ассортимента и поставщиков изучаемого товара

Приемку **Изучаемого продукта** по количеству и качеству в торговом предприятии проводят материально-ответственные лица на основании правил розничной торговли соответствующими товарами, инструкций «О порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по количеству» и «О порядке приемки продукции производственно - технического назначения и товаров народного потребления по качеству». А также стандартов, технических условий, договоров поставки.

Приёмка товаров по количеству осуществляется материально-ответственными лицами магазина. Приёмка начинается с сопоставления количества поступивших товаров с данными, указанными в транспортных и сопроводительных документах (счет-фактура, товарно-транспортная накладная, спецификация и др.). При поступлении продукции на предприятие розничной торговли обязательно обращают внимание на состояние ее перевозки.

Перевоз **Изучаемого продукта** осуществляется только специализированными транспортными средствами.

Таблица 3 – Ассортимент и поставщики

Пп	Наименование продукта	Поставщик	Вес
1			
2			
3			

4			
5			

Вывод –

2.3. Анализ этикетки изучаемого товара

В курсовой работе проведен сравнительный анализ пяти выбранных образцов **Изучаемого продукта** на соответствие требованиям ТР № 88-ФЗ в части маркировки. Согласно техническому регламенту № 88-ФЗ «Технический регламент на **Изучаемый продукт** продукцию» (далее ТР № 88-ФЗ). **Изучаемый продукт**, расфасованные в потребительскую тару и реализуемые на территории Российской Федерации в оптовой и розничной торговле, должны иметь маркировку. Образцы этикетки приведен в (Приложении 1), данной курсовой работы. Далее составляем таблицу экспертизы в таблице 4.

Таблица 4 - Анализ этикетки

Наименование продукта					
Юридический адрес предприятия					
Пищевая ценность					
Особые отметки качества продукта					
Условия хранения					
Объем продукта или масса нетто					
Состав продукта					

Вывод. В результате анализа были получены следующие результаты. На всех образцах указано наименование продукта, состав и адрес места нахождения изготовителя. Два образца («.....») имеют товарный знак. Согласно ТР № 88-ФЗ маркировка должна содержать товарный знак при его

наличии, т. е. его отсутствие не является нарушением. Масса нетто у всех образцов различная. Выбранные образцы произведены по ГОСТ Р 52090–2003 и имеют информацию о подтверждении соответствия: СТР (Знак соответствия техническому регламенту).

2.4. Анализ соблюдения сроков и условий хранения изучаемого товара

На всех образцах была лишь дата производства продукта, **дата упаковки отсутствовала**, из чего можно сделать вывод, согласно ФЗ № 88, о том, что эти даты совпадают. Срок годности образцов различен: от **5 до 7** суток — это может свидетельствовать о различных технологических режимах при производстве или использовании различных упаковочных материалов.

Таблица 5 - Анализ соблюдения сроков и условий хранения

Наименование продукта					
Условия хранения					
Пометка о дате выпуска и сроках хранения					

Принятый **Изучаемый продукт** размещают на холодильных установках (на данном предприятии **пристенные, островные, холодильные прилавки** и т.д.) на краткосрочное хранение немедленно при температуре охлаждения не выше, чем +6 °С. Сроки и условия реализации **Изучаемого продукта** отвечают требованиям нормативных документов ГОСТ 31450-2013, Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Федерального закона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на **Изучаемый продукт**".

Основными условиями, соблюдение которых обеспечивает надлежащее хранение продукции, являются: определенная температура и относительная влажность воздуха, соответствующие освещению и вентиляция; соблюдение товарного соседства; закрепление постоянных мест за товаром; обеспечение

материальной ответственности; выполнение санитарно-гигиенических мероприятий. Хранение товара на полу недопустимо и строго запрещено. При размещении на хранение на данном предприятии предусмотрена возможность быстрого нахождения товара, удобного отбора для подачи в торговый зал учитывать длительность его хранения.

Сроки хранения и реализации **Изучаемого продукта** – ч (без охлаждения не реализуют). Хранение **Изучаемого продукта** при более высоких температурах приводит к ухудшению качества и порче.

2.5. Экспертиза качества изучаемого товара

Приемке не подлежат **Изучаемый продукт** без документов о качестве и безопасности или с нарушениями в оформлении сопроводительных документов. Не подлежат приемке загрязненные, поврежденные грызунами и вредителями, с повреждением упаковки и нарушением технологии изготовления (с измененным цветом и оттенками, с горьким, металлическим и другим привкусом и несвойственными запахами, несоответственно консистенцией, с посторонними примесями, трещинами и сколами стекла). Несвежие, срок реализации, которых минул, без надлежащей маркировки и этикеток, с несоответственно содержимым жира.

При приемке **Изучаемого продукта** устанавливают соответствие наименования, сорта и цены товаров данным сопроводительных документов, массы брутто и нетто, состояния тары и упаковки, качество товара. В случае несоответствия качества товара требованиям стандартов или сопроводительных документов необходимо составить акт о расхождении в качестве товара (Приложение 2). Акт составляется в четырех экземплярах в присутствии представителя поставщика или представителя незаинтересованной организации (если, уведомленный телефонограммой, поставщик не явился).

Результаты экспертизы сводятся в таблицу 6.

Таблица 6 – Органолептическая оценка

Наименование продукта					
Особые отметки качества					
Цвет					
Вкус					
Консистенция					
Кислотность					

Вывод. В результате анализа были получены следующие результаты - все пять образцов имели достаточно хорошо выраженный привкус, хотя как следует их характеристики образцов взятых на исследование они все три были подвергнуты пастеризации, т. е. нагреванию до 72 градусов. Следовательно, даже такое нагревание придает привкус кипячения. В целом же это однородная жидкость, имеющая белый равномерный цвет, что является характерным признаком для молока при естественном его происхождении.

Не смотря на тот факт, что образцы Изучаемого продукта имели не одинаковую жирность, а именно 2,5 и 3,2 %, т.е. вполне реальна была его нормализация, сбившихся комочков жира не обнаружено, т.е. консистенция была однородной. Таким образом, по заключению дегустационной комиссии все исследуемые образцы Изучаемого продукта по органолептическим показателям соответствуют требованиям предъявляемым ГОСТ. Полученные данные, свидетельствуют, что практически все показатели качества поставляемого в магазин Изучаемого продукта находятся в пределах установленных нормативов. В целом же следует заключить, что по физико-химическим показателям все исследуемые образцы молока соответствуют требованиям нормативной документации.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Данная работа состоит из 2-х частей. Во введении кратко излагаются задачи и перспективы товароведной экспертизы товаров, обосновывается актуальность и значение выбранной темы. Целью курсовой работы было описание современной организации процесса

В первой части курсовой работы проведено исследование методологических основ товарной экспертизы.

А также поставлены цели, задачи и основания проведения экспертизы. Принципы товарной экспертизы. Проведено изучение нормативной документации изучаемого товара, изучение органолептических, физико – химических, микробиологических методов испытания изучаемого товара

В пункте 1.4. составлена классификация и ассортимент изучаемого товара.

Во второй части курсовой работы сделана оценка качества и экспертиза реализуемого на предприятии **изучаемого товара**.

В курсовой работе сделана краткая характеристика **предприятия.....**

А также сделан анализ ассортимента и поставщиков **изучаемого товара на предприятии.....**

Проведен анализ этикеток **изучаемого товара.....**

А также анализ соблюдения сроков и условий хранения изучаемого товара.....

В курсовой работе проведена экспертиза качества **изучаемого товара**. В курсовой работе сделан были рассмотрены образцы **изучаемого товара**:

1.
2.
3.
4.
5.

Общий вывод.....

На основании проведенного анализа работы предприятия и экспертизы **исследуемого товара** выявлено ряд проблем.

.....

В связи с этим необходимо провести ряд мер, которые бесспорно улучшат работу заведения в целом:

- 1)
- 2)
- 3)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

СПИСОК НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫХ АКТОВ И ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров +Приложение: Тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ашряпова А.Х. - Москва: КноРус, 2020. - 246 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/932606>

2. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Ашряпова А.Х. - Москва: КноРус, 2020. - 225 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/933569>

3. Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. - Саратов : Профобразование, 2017. - 221 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70616.html>

4. Герасимова, Е.Б. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов, А.Ю. Сизикин; под ред. Б.И. Герасимова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 217 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=337178>

5. Методические указания по выполнению контрольных работ для студентов заочного отделения по дисциплине ПМ 02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров, МКД 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс] [составитель М.Ю. Дербок]. - Яблоновский : Б.и., 2020. - 39 с. –Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100036634&time=1615985911>

**Перечень ресурсов информационно-
телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Росстандарт: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. — Режим доступа:

<https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Фотографии предприятия



Рис. 1. Вход

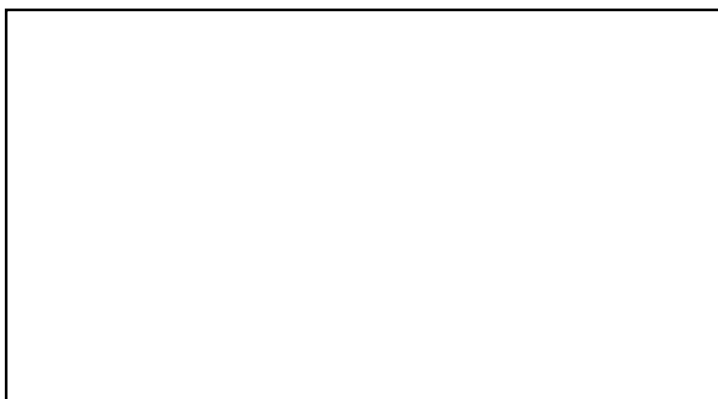


Рис. 2. Торговый зал

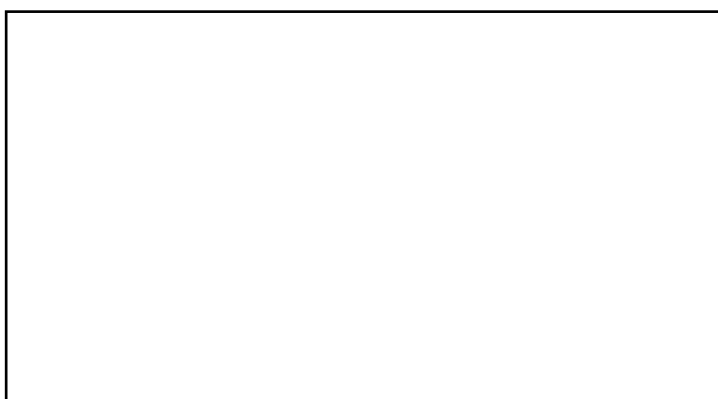


Рис. 1. Витрина исследуемого товара

Фотографии исследуемых продуктов



Рис. 4.....