

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования**
**«Майкопский государственный технологический
университет»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**
по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных товаров»
для обучающихся по направлению подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение

Майкоп, 2019

УДК [620.2+637.5](07)

ББК 30.609

М 54

Лунина Л.В., Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных товаров» для обучающихся по направлению подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение. - М.: Майкопский государственный технологический университет. 2019.- 8 с.

Методические указания содержат общие положения, порядок выполнения, тематику курсовой работы, требования к структуре и общие технические требования, предъявляемые к оформлению курсовой работы.

Печатается по решению научно-методического совета по направлению подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение.

ВВЕДЕНИЕ

Курсовая работа по учебной дисциплине «Товароведение и экспертиза мясных товаров» выполняется обучающимися по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» в соответствии учебным планом в процессе изучения данной дисциплины.

Курсовая работа – это научная работа, представляющая собой одну из форм активизации и оптимизации учебного процесса, усиления его практической направленности.

Целью курсовой работы является:

- закрепление и углубление знаний обучающихся по товароведению и экспертизе мясных товаров, овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых проблем и вопросов;

- развитие навыков самостоятельной работы и подготовка обучающихся для прохождения практики в торговых организациях;

- формирование приемов работы со специальной, справочной, обзорной литературой, периодическими изданиями, нормативными документами;

- повышение экономической подготовки в процессе аналитического исследования данных, отраженных в таблицах, графиках, диаграммах и т.д.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполнение курсовой работы включает сбор, обобщение и анализ литературных данных, обработку и анализ документов, проведение экспериментальных исследований по изучению потребительских свойств мясных товаров, изменение их в процессе производства, хранения и реализации или обобщение передового опыта работы по оценке качества и хранению продуктов на базах в холодильниках или на предприятиях торговли.

Составляющими элементами курсовой работы являются:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Введение.
4. Три раздела основной части.
5. Выводы и предложения.
6. Список использованной литературы.
7. Приложения.

Образец титульного листа приведен в приложении 1.

Три раздела основной части являются наиболее важными и ответственными, так как они свидетельствуют о степени овладения студентами предмета и приобретения ими практических навыков в области товароведения и экспертизы мясных товаров.

Курсовая работа представляется к защите в виде печатного текста, графической части (графики, таблицы, схемы, рисунки) и других иллюстрационных материалов объемом 35-40 страниц.

Примерный объем глав курсовой работы следующий:

- Введение - 2-3 страницы;
- Обзор литературы - 15-17 страниц;
- Практическая часть - 8-10 страниц;
- Экспериментальная часть - 18-20 страниц;
- Выводы - 1-2 страницы;
- Список литературы - 15-20 источников.

В приложение выносят некоторые официальные документы, второстепенные материалы, сводные таблицы и др. Приложения к курсовой работе должны иметь сквозную нумерацию (1, 2, 3... и т.д.) и располагаться в последовательности, соответствующей ходу текста.

При выполнении курсовой работы следует руководствоваться методическими указаниями для выполнения лабораторных работ по товароведению и экспертизе мясных товаров, разработанными кафедрой.

К выполнению курсовой работы студент должен готовить себя в процессе прохождения учебного курса по товароведению и экспертизе мясных товаров, в лабораториях кафедры, приучая себя к самостоятельной работе, научному эксперименту, выводам и обобщениям. Активное участие в работе студенческого научного общества поможет студенту в выборе темы и овладении методом научного исследования.

План курсовой работы утверждает преподавателем.

2 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95 "ЕСКД. Общие требования к текстовым документам".

Курсовая работа по мере возможности должна быть выполнена в компьютерном наборе и верстке или машинописным способом, в отдельных случаях допускается ее рукописный вариант.

Текст работы излагается на одной стороне белого листа стандартного формата А4 через 1,5 интервала.

Размеры полей: слева - 30 мм, справа - 10 мм, сверху - 20 мм и внизу - 25 мм.

Сокращения слов в тексте, под иллюстрациями, в заголовках не допускаются.

Нумерация страниц должна быть сквозной по всем документам. Первой страницей является титульный лист (см. приложение 1) и т.д. Номера страниц проставляются в правом верхнем углу, начиная с содержания.

Каждый раздел курсовой работы рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

В текстах ссылки на формулы даются в овальных скобках, а на литературные источники - в косых.

Иллюстрации, графики, рисунки, фотографии, схемы и т.д. могут располагаться как в основном тексте записки, так и в приложении.

Номер иллюстрации и ее тематическое наименование пишут под изображением (Рисунок 1 - Технологическая схема).

Цифровой материал оформляют в виде таблиц. Таблицу по ходу текста размещают сразу же после первого упоминания о ней. Формы таблиц могут быть различными. Каждую таблицу нумеруют арабскими цифрами. В левом углу располагается слово "Таблица..." и ее наименование (Таблица 1 - Исследование органолептических показателей качества продукта).

Перенос слов в наименованиях таблиц, а также заголовках разделов не допускается.

В случае переноса части таблицы на следующую страницу слово таблица не пишут, а обозначают "Продолжение табл. 2".

3. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Формирование потребительских свойств мяса для розничной торговли (говядина, свинина, баранина).
2. Формирование потребительских свойств консервов из мяса и мясопродуктов
3. Экспертиза качества мясных консервов
4. Оценка качества фасованного мяса (классификация, ассортимент, требования к качеству, характеристика упаковочных материалов и способов упаковывания в потребительскую тару).
5. Мясные полуфабрикаты.
6. Формирование потребительских свойств крупнокусковых полуфабрикатов.
7. Формирование потребительских свойств мясного фарша.
8. Формирование потребительских свойствпельменей.
9. Полуфабрикаты из мяса птицы.
10. Натуральные полуфабрикаты из мяса птицы.
11. Панированные полуфабрикаты из мяса птицы.
12. Рубленые полуфабрикаты из мяса птицы.
13. Формирование потребительских свойств быстрозамороженных готовых блюд (по виду мяса, способу кулинарной обработки, термическому состоянию).
14. Формирование потребительских свойств кулинарных изделий из мяса птицы (копченые, вареные тушки и части тушек).
15. Продукты переработки яиц.
16. Влияние прижизненных факторов на формирование качества яиц из кур несушек.
17. Яйца перепелиные.
18. Экспертиза качества колбас (тароупаковочные материалы, способы упаковывания и маркировка колбасных изделий).
19. Особенности сырья и технологии колбас зарубежного производства.
20. Биологическая оценка копченых мясопродуктов (опасность накопления в них токсических и канцерогенных веществ, бездымное копчение).
21. Виды коптильных жидкостей и препаратов, используемых в производстве мясопродуктов.
22. Солено-копченые изделия.
23. Роль копчения в производстве мясопродуктов.
24. Экспертиза качества солено-копченых изделий.
25. Формирование качества колбасных изделий в процессе производства.
26. Влияние белковых препаратов растительного и животного происхождения на биологическую ценность и потребительские свойства колбас.
27. Использование пищевых добавок в колбасном производстве.
28. Формирование качества вареных колбас в производственном процессе.
29. Формирование потребительских свойств ливерных колбас.
30. Формирование потребительских свойств варено-копченых колбас.
31. Формирование потребительских свойств сырокопченых колбас.
32. Формирование потребительских свойств паштетов.
33. Формирование потребительских свойств фаршированных колбас.
34. Экспертиза качества колбасных изделий.

35. Свойства коптильного дыма.
36. Формирование качества солено-копченых изделий в процессе посола.
37. Формирование качества мяса птицы при переработке.
38. Мясо перепелов домашних.
39. Мясо кроликов.
40. Птичьи субпродукты.
41. Мясные субпродукты.
42. Значение холодильной обработки как способ консервирования мяса.
43. Сравнительная характеристика охлажденного и замороженного мяса.
44. Физические, биохимические и микробиологические процессы при хранении замороженного мяса.
45. Качество мяса в зависимости от стадии автолитических превращений.
46. Мясо больных животных. Факторы безопасности мяса.
46. Влияние технологических операций на качество мяса.
47. Дефекты технологической обработки мяса и его использование.
48. Экспертиза качества мяса.
49. Методы определения свежести мяса (органолептические, физико-химические, микробиологические, гистологические)
50. Методы влияния фальсификации мясных консервов типа «Мясо тушеное».
51. Влияние криогенного охлаждения на потребительские свойства мяса индейки
52. Товароведная оценка мяса птицы и способы снижения токсичных элементов как факторы, формирующие безопасность пищевых продуктов
53. Влияние вакуума и температур на сохраняемость полуфабрикатов из мяса птиц
54. Влияние процесса охлаждения ветчинных изделий в барьерной оболочке на потребительские свойства готовой продукции
55. Исследование качества и пищевой ценности быстрозамороженных полуфабрикатов из мяса в зависимости от температуры хранения или вида упаковочных материалов
56. Товароведная характеристика и экспертиза качества мясных продуктов функционального назначения.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 174 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493578>
2. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 176 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/940577>
3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / Позняковский В.М. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 527 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>
4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; под ред. В. М. Позняковского. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 219 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>
5. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса [Электронный ресурс]: учебник / Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. - М.: КолосС, 2013. - 565 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html>
6. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Чебакова Г.В., Данилова И.А. - М.: КолосС, 2011. - 312 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953207300.html>
7. Мясо птицы и продукты его переработки. Технические условия и методы анализа : изд. офиц. - М. : Стандартиформ, 2009. - 164 с
8. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 528 с. - ЭБС «Консультант студента» - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379001407.html>
9. Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студентов вузов / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. - М.: Академия, 2007. - 320 с
10. Мясо и бульоны: [пер. с англ.] / Совмест. программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты. - М. : Весь мир, 2007. - 102 с.
11. Мясо. Технические условия. Методы анализа: изд. офиц. - М.: Стандартиформ, 2006. - 123 с.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Кафедра стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине: «Товароведение и экспертиза мясных товаров»

на тему: «_____»

Выполнил (а): студент(ка) гр. ТЭ- 41 ОФО (ЗФО) _____

Допущена к защите _____

Руководитель работы _____

Защищена _____
(дата)

Оценка _____

Члены комиссии _____

(подписи, дата, расшифровка подписи)

Майкоп – 20____ г.