

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 12.09.2015
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6b40c4f16d560ae2

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии производства и
переработки сельскохозяйственной
продукции

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Методические указания по написанию курсовой работы по
дисциплине для студентов очной и заочной форм обучения
направления подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Электронное издание

Уссурийск 2015

УДК 631

Составитель: Н.В.Кияшко, кандидат с.-х. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Товароведение продукции растениеводства. Методические указания по написанию курсовой работы по дисциплине для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Н.В.Кияшко. - 2-е изд-е перераб.и доп.; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск, 2015. – 20 с.

В методических указаниях приведены темы курсовых работ и задания для выполнения курсовой работы. Методические указания предназначены для самостоятельной работы студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рецензент: Квасникова М.С., к.с.-х.н., доцент кафедры земледелия и растениеводства

Издается по решению методического совета ФГБОУ ВО ПГСХА

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	9
ПЛАН КУРСОВОЙ РАБОТЫ	10
Примерный план курсовой работы. Тема: «Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба, поступающего на реализацию в (наименование предприятия)»	10
Примерный план курсовой работы. Тема: «Исследование влияния сырья на качество и ассортимент хлеба и/или хлебобулочных изделий производства (наименование хлебозавода)»	12
Примерный план курсовой работы. Тема: «Факторы, влияющие на качество (указывается вид) сока (напитка)»	13
Примерный план курсовой работы. Тема: «Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия)»	14
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ СПИСКА ЛИТЕРАТУРЫ	15
ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	17
ПРИЛОЖЕНИЕ А	18
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	19

ВВЕДЕНИЕ

Цель работы – углубление и закрепление теоретических знаний, получаемых студентами в процессе изучения дисциплины «Товароведение продукции растениеводства», формирование знаний глубины и широты ассортимента, качества, а также упаковки продуктов питания; развитие творческого подхода к решению практических задач по получению качественного растительного сырья и продуктов его переработки.

Задача студента заключается в проведении самостоятельных исследований по состоянию рынка определенной группы товаров растительного происхождения, их сертификации, экспертизе качества и конкурентоспособности, состоянию нормативной документации; в определении рациональности ассортимента, изучения потребительских свойств товара, потребностей, спроса на него, выявления причин недостатка товара, позитивных и негативных сторон деятельности выбранного объекта исследования, выработке предложений, которые представляют практический интерес. Начатые в курсовых работах исследования могут в дальнейшем получить логическое завершение в выпускной квалификационной работе.

Таким образом, курсовая работа является средством итогового контроля знаний, умений и навыков студента, оценки уровня его профессиональной квалификации.

Процесс выполнения курсовой работы включает:

- изучение настоящих методических указаний;
- выбор темы курсовой работы и ее согласование с руководителем;
- формулировку цели, задач и составление плана курсовой работы;
- подбор, изучение и анализ содержания литературных источников;
- подготовку литературного обзора;
- сбор и обобщение материалов, проведение исследований и анализ результатов практической части работы;
- выполнение и написание экспериментальной части работы;

- формулирование выводов и предложений;
- оформление списка использованных литературных источников;
- подготовку к защите курсовой работы;
- защиту курсовой работы.

Методические указания устанавливают единые нормы, структуру и порядок оформления курсовых работ.

ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

В соответствии с учебным планом установлено выполнение курсовой работы до сдачи экзамена по данной дисциплине. Сроки сдачи курсовой работы утверждаются на кафедре и доводятся до сведения студентов. После проверки преподавателем работа возвращается студенту вместе с краткой рецензией, если она отвечает предъявляемым требованиям, то допускается к защите. Защита курсовой работы проходит на кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Работа представляется в виде машинописного текста на листах бумаги формата А 4, шрифт – Times New Roman, размер 14, интервал полуторный, выравнивание по ширине. При написании текста следует соблюдать следующие размеры полей: левое и верхнее не меньше 20 мм, нижнее 25 мм, а правое не меньше 10 мм. Общий объем работы не должен превышать 40- 45 страниц.

Курсовая работа должна включать: титульный лист (Приложение А), содержание с указанием разделов и номеров страниц, выводы и предложения, список литературы, приложения. Нумерация страниц курсовой работы начинается с титульного листа и заканчивается списком литературы, содержащим не менее 20 источников. Номера страниц на титульном листе, содержании и введении не проставляют, но учитывают в процессе нумерации. Разделы и подразделы нумеруют арабскими цифрами. Каждый раздел начинается с новой страницы. Подразделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах раздела, состоящие из номера раздела и подраздела,

разделенных точкой. Нумерация таблиц должна быть сквозной, без знака №, таблица должна иметь свой заголовок. Производственные сокращения в тексте не допускаются. Курсовая работа должна содержать необходимые графики, схемы, рисунки, может сопровождаться диаграммами, фотоснимками. Нумерация графического материала – сквозная, последовательно арабскими цифрами, названия рисунков пишутся снизу.

В работе должна быть использована информация из стандартов и технических условий на продукцию в части технических требований, приемки по качеству, маркировки, упаковки, транспортирования. Она необходима для экспертизы товаров, оценки их конкурентоспособности. Работать следует только с действующими нормативными документами. Срок действия определяется по ежегодным указателям этих документов.

В результате изучения литературы окончательно формируется план курсовой работы.

Литература должна быть изучена, критически проанализирована и изложена на современном уровне, что требует творческого подхода к выполняемой работе. В обзоре литературы не допускается плагиат и компиляция текстов без ссылок. При заимствовании не только текста, но и точки зрения обязательна ссылка на источник информации. Ссылки на используемую литературу (в соответствии с ее списком) следует делать в квадратных скобках, например, [5].

Экспериментальная часть является наиболее важной и ответственной, так как она свидетельствует о степени овладения студентом предмета и приобретения им практических навыков в области товароведения и экспертизы товаров растительного происхождения.

Экспериментальная часть должна включать характеристику испытуемых образцов (объектов исследования) или анализируемых документов, методику постановки опытов, показатели и методы исследования, результаты экспериментальных исследований по каждому объекту поочередно по показателям или по каждому показателю

одновременно по всем объектам. При обсуждении результатов необходимо дать анализ полученных данных, сравнить с литературными, если они имеются, сделать конкретные выводы.

В подразделе «Методы испытаний» приводятся данные о стандартных испытаниях качества товаров данной группы. Методы переписывать не следует, надо дать ссылку на ГОСТ или автора.

Экспериментальная часть работы предполагает исследования на материалах торговых и пищевых предприятий. Студент должен изучить производство товаров, их ассортимент и качество, тару и упаковку товаров, способы и условия хранения. В центре внимания курсовой работы должно быть качество продукции, потери, оценка эффективности хранения (производства) данной продукции (товара).

Экспериментальная часть работы может выполняться в лабораториях кафедры.

Исследования в зависимости от характера выбранной темы могут заключаться в определении основных показателей качества товаров отдельных групп, выполнении расчетно-экспериментальных работ.

Сбор статистических и других материалов в организациях и предприятиях производится студентами в период практик. Рекомендуется, в зависимости от темы курсовой работы проводить анкетный опрос населения по отдельным группам товаров (приложение Б).

Прежде чем приступить к ознакомлению с предприятием (организацией), необходимо определить цель и задачи, материал и методику исследования.

На предприятии надо собирать сведения о его деятельности, объеме производства, хранения и закупках (в зависимости от темы работы), техническом оснащении, передовых методах производства. Следует изучить инструкции по технологическому и микробиологическому контролю качества продуктов производства, условия хранения продуктов и др.

Полученные практические сведения важно сопоставить с литературными данными.

Вслед за изучением состояния дела на предприятии производится экспертиза продукции с отбором проб для исследования (согласно требованиям действующих стандартов), оцениваются органолептические и физико-химические показатели качества продукции. Количество образцов для экспертизы определяется характером курсовой работы. Одновременно отмечаются наиболее уязвимые точки технологического процесса, способные вызвать понижения качества продукта, уточняются сведения о причинах дефектов и методах их предупреждения и устранения.

На примере одного какого-нибудь продукта измеряются технологические параметры на линии производства. На основе полученных сведений делаются выводы о соблюдении режимов производства или хранения, предлагаются мероприятия по его оптимизации.

При выборе объема экспериментального исследования предпочтительнее ограничиться изучением какой-либо одной группы продукции.

При выполнении экспериментальной части на материалах продовольственной базы, склада следует обращать внимание на размещение товара в подсобном помещении, режимы и сроки хранения, наиболее часто встречающиеся дефекты товара, потери товара при хранении и их причины.

При проведении лабораторного эксперимента необходимо соблюдать все требования, обеспечивающие объективность и достоверность полученных результатов (подготовка образцов, методика и условия испытаний, обработка результатов исследования).

При использовании экспертных и социологических методов для оценки ассортимента, конкурентоспособности, показателей качества и т.д. следует обосновать число опрашиваемых, степень согласованности их мнений.

Уровень работ существенно повышает наличие элементов собственного научного исследования. В зависимости от темы курсовой работы второй раздел может составлять 15-25 страниц.

Выводы и предложения должны быть сформулированы четко, кратко, обоснованно и занимать объем 1-2 страницы. Выводы являются завершением анализа результатов исследований и, по существу, констатируют в краткой форме полученные данные.

Результатом работы являются предложения - это конкретные рекомендации, направленные:

- на внедрение результатов исследования в практику хозяйствования;
- улучшение коммерческой деятельности предприятия (организации);
- повышение качества товаров.

Выводы и предложения, рекомендации по курсовой работе должны быть использованы в практике работы данного предприятия (организации).

Вспомогательный материал, который загромождает основной текст, выделяют в приложения. Приложения приводятся после списка использованных для написания курсовой работы источников.

В конце курсовой работы студент ставит дату ее завершения и личную подпись.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Темы курсовых работ имеют практическое значение и их выбор можно увязать с местом будущей работы. Задание на курсовую работу выдается преподавателем, с учетом пожеланий студентов.

Рекомендуются следующие темы:

1 Ассортимент и качество (какой-либо группы товара), вырабатываемой предприятием.

2 Ассортимент и экспертная оценка качества (какой-либо группы товара), реализуемой в торговом предприятии.

3 Ассортимент, качество, хранение и переработка (реализация)

заготовленного растительного сырья (продукции).

4 Ассортимент и качество изделий, вырабатываемых из нетрадиционного растительного сырья.

5 Характеристика ассортимента и потребительских свойств (какой-либо группы товаров).

6 Рынок, потребление, ассортимент, качество (какой либо группы товаров) в конкретном регионе (районе, городе).

7 Товароведная экспертиза качества товара (группы), поступающего в оптовое звено (на базу).

8 Влияние условий выращивания на качество и сохраняемость продукта (сырья).

9 Влияние способов переработки сырья на ассортимент и качество продукта.

10 Влияние способов и режимов хранения на качество и сохраняемость продукта.

ПЛАН КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Для каждой темы разрабатывается свой план, который должен в наибольшей степени раскрыть сущность и цели избранной темы. Основная цель почти всех тем – выяснить, в какой мере и по каким причинам удовлетворяется (или не удовлетворяется) спрос населения по ассортименту и качеству товаров растительного происхождения.

Темы уточняются и конкретизируются с руководителем курсовой работы в зависимости от возможности студента изучить и использовать практический материал при выполнении работы.

Примерный план курсовой работы.

Тема: «Характеристика ассортимента и оценка качества пшеничного хлеба*, поступающего на реализацию в (наименование предприятия)»

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Характеристика рынка хлебобулочных изделий в РФ и городе Уссурийске

1.2 Химический состав и пищевая ценность хлебобулочных изделий

1.3 Факторы, влияющие на качество пшеничного хлеба

1.3.1 Влияние основного и вспомогательного сырья на качество пшеничного хлеба

1.3.2 Влияние отдельных операций технологического процесса производства на качество пшеничного хлеба

1.3.3 Влияние условий и сроков хранения, транспортирования на качество хлеба

1.4 Классификация и краткая характеристика ассортимента хлеба

1.5 Дефекты и болезни хлеба, причины их вызывающие, меры предупреждения.

2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

2.1 Краткая характеристика сети хлебопечения г. Уссурийска

2.2 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.3 Ассортимент хлеба, реализуемого в (наименование предприятия)

2.4 Методы исследования

2.5 Результаты исследований и их обсуждение

2.5.1 Результаты органолептической оценки качества хлеба

2.5.2 Результаты физико-химической оценки качества хлеба

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

* Примечание: пшеничный хлеб в теме курсовой работе, соответственно и в плане, может быть заменен на любой продукт растительного происхождения.

Тема: «Исследование влияния сырья на качество и ассортимент хлеба и/или хлебобулочных изделий производства (наименование хлебозавода)»

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Состояние и перспективы развития рынка хлебопродуктов в России и в Приморском крае

1.2 Химический состав и пищевая ценность хлеба

1.3 Характеристика ассортимента хлебобулочной продукции, изготовляемой по традиционным технологиям

1.4 Характеристика ассортимента новых видов хлебной продукции

1.5 Факторы, влияющие на формирование потребительских свойств хлеба и/или хлебобулочных изделий

1.5.1 Влияние основного и вспомогательного сырья на качество хлеба и/или хлебобулочных изделий

1.5.2 Влияние отдельных операций технологического процесса производства на качество хлеба и/или хлебобулочных изделий

1.5.3 Факторы, сохраняющие качество хлеба и/или хлебобулочных изделий

1.6 Идентификация и фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий

2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование хлебозавода) и его материально-технической базы

2.2. Влияние высококачественных сырьевых ресурсов на улучшение качественных показателей хлебобулочной продукции, производства (наименование хлебозавода)

2.3 Методы исследования

2.4 Результаты исследований качества сырья

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

2.5 Результаты исследования качества хлеба и хлебобулочной продукции

2.5.1 Результаты органолептической оценки качества

2.5.2 Результаты физико-химических исследований

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Тема: «Факторы, влияющие на качество (указывается вид) сока (напитка)»

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Анализ рынка консервированных овощей России и города Уссурийска

1.2 Особенности химического состава и пищевой ценности (указывается вид) соков (напитков)

1.3 Краткая характеристика ассортимента соков (напитков)

1.4 Факторы, влияющие на качество овощных соков (напитков)

1.4.1 Требования к качеству сырья, предназначенного для производства (указывается вид) соков (напитков)

1.4.2 Влияние технологического процесса на качество (указывается вид) соков (напитков)

1.4.3 Хранение как фактор качества консервированных плодов и овощей

1.4.3.1 Влияние маркировки, упаковки, транспортировки на качество (указывается вид) соков (напитков)

1.5 Пищевая ценность (указывается вид) соков и ее изменение при хранении

1.6 Дефекты качества (указывается вид) соков (напитков), меры их предупреждения

2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.2 Анализ структуры ассортимента (указывается вид) соков, реализуемых в (наименование предприятия)

2.3 Методы исследований

2.4 Результаты исследований и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Тема: «Ассортимент, оценка качества, реализация моркови в (наименование предприятия)»**

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Состояние и перспективы производства овощей в Приморском крае.

1.2 Ботаническая характеристика моркови

1.3 Характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов моркови

1.4 Химический состав и пищевая ценность моркови (в сравнении с другими корнеплодами)

1.5 Требования к качеству моркови. Особенности товарной обработки

1.6 Болезни и повреждения моркови, меры их предупреждения

1.7 Влияние условий и срока хранения на товарное качество и химический состав моркови

2 ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)

2.2 Характеристика ассортиментной политики оптового (наименование предприятия)

2.2.1 Анализ структуры ассортимента, его рациональности

2.3 Методы исследований

2.4 Результаты исследования качества и химического состава моркови и их обсуждение

2.4.1 Результаты органолептической оценки качества

2.4.2 Результаты физико-химических исследований

2.5 Рекомендации по хранению исследованных хозяйственно-ботанических сортов моркови

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

** Примечание: морковь в теме курсовой работе, соответственно и в плане, может быть заменена на любой продукт растительного происхождения.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ СПИСКА ЛИТЕРАТУРЫ

Сведения об источниках следует располагать по алфавиту или систематически; печатать с абзацного отступа; нельзя включать источники, не использованные при написании работы.

При *алфавитном способе* расположения материала библиографические записи приводятся по расположенным в алфавитном порядке фамилиям авторов. Если фамилия автора не указана, то - по заглавию книги, статьи.

При *систематическом расположении* материала библиографические записи могут размещаться в соответствии с разделами работы.

Перечень использованных литературных источников, ведомственных и других материалов дается с учетом значимости документов в следующей последовательности:

1) Законы, указы, постановления правительства (располагаются в хронологическом порядке);

2) Документальные публикации. Статистические сборники, ежегодники и другие публикации комитета по статистике. Документы располагаются в хронологическом порядке;

3) Монографии, книги, статьи приводятся в алфавитном порядке по фамилии авторов;

4) Ведомственные документы и материалы государственных, кооперативных и других организаций, предприятий и учреждений.

Вначале располагаются документы и материалы центральных, затем республиканских и местных организаций, предприятий и учреждений, на базе которых выполняется работа.

Список должен содержать сведения о всех источниках, использованных при выполнении курсовой работы. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованием ГОСТ 7.1.–2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Список использованных источников может содержать самые различные документы, в том числе и неопубликованные. Несмотря на их многообразие, библиографическое описание каждого из них содержит следующие основные области:

- область заглавия и сведений об ответственности;
- область издания;
- область специфических сведений;
- область выходных данных;

- область физической характеристики;
- область серии;
- область примечания;
- область стандартного номера (или его альтернативы) и условий доступности.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.2.1078–01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М., 2001. – 240 с.
2. ГОСТ Р 51782-2001. Морковь свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.
3. Восковой А.И. Хранение и оценка качества зерна и семян: учебно-практическое пособие / А.И.Восковой, А.Е.Зубов, О.А.Гурская; Ставропольский государственный аграрный университет. – Изд.2-е, перераб.и доп. – М.: Колос; Ставрополь: АРГУС, 2008. – 148 с.
4. Личко, Н.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства: Учебник. – М.: Юрайт-Издат, 2004. – 596 с.
5. Родина Т.Г. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г.Родина, М.А.Николаева, Л.Г.Елисеева; под ред. Т.Г.Родиной. – М.: Колос, 2003. – 608 с.
6. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник. – СПб: ГИОРД, 2005. – 416 с.: ил.
7. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность. Учеб-справ.пособие / Т.В.Плотникова, В.М.Позняковский, Т.В.Ларина, П.Г.Елисеева; под общ.ред. В.М.Позняковского. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2005. – 302 с., ил.
8. Экспертиза кормов и кормовых добавок: учеб.-справ.пособие / К.Я. Мотовилов, А.П. Булатов, В.М. Позняковский, Н.Н. Ланцева, И.Н. Миколайчик. – Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2004. – 303 с., ил.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец оформления титульного листа

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВПО
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии производства и
переработки сельскохозяйственной
продукции

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Товароведение продукции растениеводства»

Тема: Исследование влияния сырья на качество и ассортимент хлеба
производства (наименование хлебозавода)

Выполнил: студент (группа)

Ф.И.О.

Проверил: _____

Уссурийск, 2014

АНКЕТА

по изучению спроса на хлебобулочные изделия

- 1 Где Вы постоянно приобретаете хлеб и хлебобулочные изделия? (Поставьте галочку).
- По месту жительства
 - В районном городе
 - Собственная выпечка
- 2 Какое количество хлеба потребляете на 1 члена семьи, г.?
- 100 200 300 400 500 и более
- 3 Как Вы используете оставшийся хлеб?
- Использую в пищу в виде сухарей, гренок и т.д.
 - На корм скоту Выбрасываю Хлеб не остается
- 4 Какой ассортимент хлебобулочных изделий имеется в продаже?
- Только хлеб пшеничный и (или) ржаной
 - Хлеб и батоны Хлеб, батоны, булочки, сдоба
- 5 Хлеб чьего производства Вы предпочитаете?
- Хлебозавода с традиционной технологией
 - Мелких предприятий с быстрыми технологиями хлебопечения
- 6 Как Вас удовлетворяет качество хлеба и хлебобулочных изделий?
- Всегда хорошее качество, свежий
 - Не всегда качественный, свежий
 - Плохое качество
- 7 Насколько удовлетворяется Ваш спрос на хлебобулочные изделия?
- | | |
|-------------------------------------|---|
| В общем объеме | В ассортименте |
| <input type="checkbox"/> на 100 % | <input type="checkbox"/> полностью |
| <input type="checkbox"/> 70 – 90 % | <input type="checkbox"/> частично |
| <input type="checkbox"/> 50 – 69 % | <input type="checkbox"/> не удовлетворяется |
| <input type="checkbox"/> менее 50 % | |

БЛАГОДАРИМ ЗА ОТВЕТЫ

Кияшко Наталья Викторовна

Товароведение продукции растениеводства. Методические указания по написанию курсовой работы по дисциплине для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Н.В.Кияшко. - 2-е изд-е перераб.и доп.; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск, 2015. – 20 с.

Электронное издание

ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия».

Адрес: 692510, г. Уссурийск, пр.Блюхера, 44.