

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**  
«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал  
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»  
(ИПТД-филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)

ФАКУЛЬТЕТ СЕРВИСА


КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ, СЕРВИСА И УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ  
К ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

**Специальность 38.02.05 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

**СОГЛАСОВАНО:**

Заведующий кафедрой,  
к.э.н., доцент

  
\_\_\_\_\_ А.Л.Лазутина

Нижний Новгород  
2021 год

## СОДЕРЖАНИЕ

### ВВЕДЕНИЕ

#### 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

##### 1.1 Этапы выполнения ВКР

##### 1.2 Структура ВКР и описание элементов

##### 1.3 Технические требования к ВКР

#### 2. РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ

#### 3. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

#### 4. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВКР

## **ВВЕДЕНИЕ**

Выпускная квалификационная работа, являясь одной из важнейших обязательных форм самостоятельной работы обучающихся и завершающим этапом подготовки специалистов среднего звена, предполагает:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки и применение этих знаний в решении конкретных научных, социально-экономических и управленческих задач;
- развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования и научным экспериментом при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе проблем и вопросов;
- определение уровня готовности студентов-выпускников для самостоятельной работы в условиях рыночной экономики.

К защите выпускной квалификационной работы допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров (квалификация «Товаровед - эксперт»), разработанной в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров (квалификация «Товаровед - эксперт»).

При условии успешного прохождения государственных аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику института присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся распорядительным актом организации закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников организации и при необходимости консультант (консультанты). Руководитель выпускной квалификационной работы решает следующие задачи:

- оказывает помощь студенту в составлении плана выпускных квалификационных работ;
- дает рекомендации по прохождению практики студентом и использованию им различных литературных источников;
- регулярно консультирует студента;
- контролирует выполнение им графика подготовки выпускной квалификационной работы;
- принимает меры по обеспечению своевременного представления на кафедру выпускной квалификационной работы;
- дает отзыв на выпускную квалификационную работу.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

# **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ**

## **1.1 Этапы выполнения ВКР**

Выполнение выпускной квалификационной работы включает следующие этапы:

- выбор темы;
- изучение теоретических источников, определение цели и задач исследования;
- выбор объектов и методов исследования;
- обобщение полученных результатов;
- организация и проведение исследования;
- оформление работы;
- подготовка ВКР к защите.

Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся на выпускающей кафедре Института пищевых технологий и дизайна – филиале ГБОУ ВО НГИЭУ: кафедре товароведения, сервиса и управления качеством.

Тематику выпускных работ разрабатывает выпускающая кафедра. Тематика выпускных работ, предлагаемая выпускникам, формируется кафедрой в соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности, в соответствии с присваиваемой выпускникам квалификации, с учетом вида, материала, в котором будет выполняться выпускная работа. При выборе темы ВКР следует руководствоваться актуальностью проблемы, возможностью получения конкретных статистических данных, наличием специальной литературы, практической значимостью для конкретного предприятия. Примерная тематика выпускных квалификационных работ представлена в разделе 3.

Обучающийся может руководствоваться предложенным перечнем тем выпускных квалифицированных работ, предварительно проконсультировавшись со своим руководителем и согласовать тему с руководителем. Студент, желающий выполнить выпускную квалифицированную работу на тему, не предусмотренную тематикой должен обосновать свой выбор, а затем утвердить ее на заседании кафедры. Выбранная тема выпускной квалификационной работы может быть продолжением курсовых работ по междисциплинарным курсам. После выбора темы и ее согласования с руководителем студент пишет заявление на имя заведующего кафедрой о закреплении за ним темы и назначении научного руководителя выпускной квалификационной работы.

Тематика выпускных квалификационных работ должна ежегодно обновляться, быть актуальной, отражать современное состояние и перспективы развития образования, науки и соответствовать социальному заказу общества. Темы дипломных работ и кандидатуры научных руководителей обязательно обсуждаются и утверждаются на заседании кафедры по заявлению студента и согласия руководителей, а затем приказом по институту. Выпускник должен самостоятельно подобрать организацию для сбора, обобщения и анализа данных в соответствии с выбранной тематикой. Заявление подтверждается подписью студента.

Все изменения в формулировке темы и в руководстве ВКР проводятся приказом директора института. Копии приказов об утверждении тем и руководителей выпускных квалификационных работ представляются в государственную аттестационную комиссию.

## **1.2. Структура ВКР и описание элементов**

Объем пояснительной записки ВКР составляет от 60 (минимально) до 70 (максимально) страниц компьютерной верстки.

Пояснительная записка выполняется и представляется на бумажном носителе;

Пояснительная записка ВКР должна содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист
2. Задание по выполнению выпускной квалификационной работы
3. Оглавление - перечень названий всех разделов (глав), подпунктов, глоссарий (при наличии), приложения, которые указываются в строгой последовательности с обозначением страниц начала каждой части.
4. Введение - раскрывает актуальность проблемы исследования, цель, задачи, объект, предмет и методы исследования и т.д.
5. Основная часть, как правило, состоит из соразмерных по объему глав, содержание которых определено в положении ГИА по соответствующей ООП:
6. - 3 главы - для бакалаврской работы;
7. Заключение: содержит краткую трактовку полученных результатов, их научную и практическую ценность или экономический эффект.
8. Глоссарий (список терминов) - не является обязательной частью (при наличии указать не менее 15-20 понятий).
9. Список использованных источников
10. Приложения (при большом объеме оформляется в виде самостоятельного блока в специальной папке).

В пояснительную записку ВКР вкладывается отзыв руководителя ВКР и рецензия.

Титульный лист ВКР. Титульный лист является первым листом ВКР. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Задание на ВКР – структурный элемент ВКР, содержащий наименование выпускающей кафедры, фамилию и инициалы студента, дату выдачи задания, тему ВКР, исходные данные и краткое содержание ВКР, срок представления к защите, фамилии и инициалы руководителя(ей) и консультантов по специальным разделам (при их наличии). Задание подписывается руководителем(и), студентом и утверждается заведующим выпускающей кафедрой.

Содержание. Содержание (или Оглавление) – структурный элемент ВКР, кратко описывающий структуру ВКР с номерами и наименованиями разделов (глав), подразделов (параграфов), пунктов параграфов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц. Номера и названия глав, параграфов и пунктов размещаются с левой стороны страницы, а номера соответствующих им страниц – с правой.

Введение, а также Заключение – структурные элементы ВКР. Их не включают в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы.

Во введении дается общая характеристика ВКР, раскрывается актуальность работы, формулируются цель, задачи, предмет и объект исследования, рассматривается методика исследования, определяется практическая значимость.

Актуальность работы может определяться логикой развития конкретного направления исследования в соответствующей области науки (теоретическая актуальность) или запросами практики и необходимостью научного решения прикладных проблем (практическая актуальность). Обоснование актуальности исследования должно быть предельно лаконичным.

Цель исследования – это мысленное предвосхищение (прогнозирование) будущего результата, т.е. того, что будет получено по завершению исследования: предполагаемые конечные результаты в сфере сервиса индустрии моды и красоты. Цель исследования связана с темой ВКР.

Задачи исследования – это исследовательские действия, которые необходимо выполнить для достижения поставленной цели. Постановка задач основывается на дроблении общей цели исследования на более мелкие, т.е. в работе должно быть поставлено несколько задач.

Объект исследования – это процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию и избранные для ее изучения, это то, что включает в себя предмет исследования.

Указываются наименование конкретных предприятий индустрии гостеприимства: гостиницы, отели, санатории, дома отдыха, хостелы и т.п.

Предмет исследования представляет собой основное понятие, определяющее тематику исследования, именно для его изучения формулируется цель исследования и решаются поставленные задачи.

Методика исследования – это совокупность методов, приемов, способов исследования, порядок их применения, при помощи которых удалось решить поставленные задачи и получить определенные результаты.

Выполнение ВКР предполагает в обязательном порядке решение практических задач, связанных с производственной деятельностью в сфере гостеприимства. В этой связи практическая значимость исследования может быть связана либо с полученными в ходе исследования данными, либо – с оригинальностью комбинаций ряда применяемых методик, позволяющей решить ту или иную практическую задачу.

Объем введения обычно составляет 1,5 – 3 страницы, оформленных в виде текстового материала (без таблиц, графических иллюстраций и формул).

Основная часть. Основная часть – структурный элемент ВКР, требования к которому определяются заданием студенту на ВКР.

Основной текст рукописи ВКР структурируется в 3 логически связанных главы (раздела). В состав основного текста включаются необходимые для объяснения сути обсуждаемых проблем рисунки, таблицы, если их включение в текст не мешает восприятию основного содержания. В противном случае эти иллюстративные материалы рекомендуется выносить в приложения.

Структура ВКР по главам (разделам) обычно представляется следующим образом: каждая глава составляет примерно 1/3 общего объема основной части текста рукописи (около 20 - 25 страниц).

### **1.3. Технические требования к ВКР**

Требования к оформлению листов текстовой части. ВКР должна быть выполнена с использованием компьютера и распечатана на принтере на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм) ГОСТ 2.301-68

Текстовая часть ВКР выполняется с соблюдением следующих размеров полей:

левое – 30 мм,  
правое – 10 мм,  
верхнее – 20 мм,  
нижнее – 20 мм.

При выполнении текстовой части работы на компьютере текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Word for Windows.

Тип шрифта: Times New Roman Cyr. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов (глав): полужирный, размер 14 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт.

Цвет шрифта должен быть черным.

Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал - полуторный. Абзацный отступ – 1,25 см.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

Каждый структурный элемент ВКР следует начинать с нового листа (страницы).

## **2. РУКОВОДСТВО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является обязательным видом государственной итоговой аттестации.

Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации, закреплению и совершенствованию полученных обучающимися знаний и профессиональных умений.

При выполнении выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся приказом директора института назначается руководитель.

Для принятия решения о выборе или уточнении темы студент должен проконсультироваться с потенциальным руководителем. При согласовании темы студент получает от руководителя подтверждение согласия на руководство. Студент обязан подать заявление о выборе темы ВКР в установленные факультетом сроки (устанавливаются не позднее 25 декабря текущего учебного года).

Изменение темы ВКР возможно не позднее, чем за один календарный месяц до установленного в приказе срока представления итогового варианта ВКР и по процедурам, установленным Программой. Изменение темы ВКР производится приказом декана факультета.

Руководителями ВКР могут быть и работники сторонних организаций, имеющие опыт практической работы в соответствующей отрасли (не менее 3-х лет), или опыт работы на руководящей позиции, и/или ученую степень, свидетельствующие о наличии профессиональной компетентности такого руководителя в отрасли знаний, соответствующей тематике ВКР, при условии, что основной объем подготовки ВКР студента проходит по месту работы данного руководителя.

### **3. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного испытания организация утверждает распорядительным актом расписание государственных аттестационных испытаний (далее – расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и предэкзаменационных консультаций, и доводит расписание до сведения обучающихся, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

Организация обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа, отзыв, (при наличии акт о внедрении результатов ВКР) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты выпускной квалификационной работы.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования. Порядок размещения текстов выпускных квалификационных работ в электронно-библиотечной системе организации, проверки на объем заимствования, в том числе содержательного, выявления неправомерных заимствований установленных организацией.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их интеллектуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности). Все локальные нормативные акты организации по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации, подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающихся индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы выдается за три месяца до государственной итоговой аттестации, оно должно быть подписано руководителем работы и деканом факультета (индивидуально для каждого обучающегося).

Перед началом выполнения выпускной квалификационной работы проводится организационное собрание, на котором разъясняются назначение и задачи выпускной квалификационной работы, структура и объемы работы, принципы разработки и оформления, сроки выполнения выпускной квалификационной работы.

Руководитель (консультант) на период времени, отведенного на выполнение выпускной квалификационной работы, составляет график индивидуальных консультации с закрепленными за ним студентами.

Обучающиеся, не проходившие государственной итоговой аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных



обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, перечень которых устанавливается организацией самостоятельно), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации.

Обучающийся должен представить в организацию документ подтверждающий причину его отсутствия.

Обучающиеся, не прошедшие государственное испытание в связи с неявкой на государственное итоговое испытание по уважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» отчисляются из организации с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добровольному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через год и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся. Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в организации на период времени, установленный организацией, но не менее периода времени, предусмотренного календарным учебным графиком для государственной итоговой аттестации по соответствующей образовательной программе.

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением организации ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

Контроль за соблюдением графика выполнения выпускной квалификационной работы осуществляет заместитель декана по учебной работе.

По завершению выполнения выпускной квалификационной работы, студент должен пройти нормоконтроль в сроки, установленные графиком.

После прохождения нормоконтроля выпускные квалификационные работы представляются декану на утверждение и получение направления на рецензирование.

После получения рецензии выпускной квалификационной работы все члены комиссии имеют возможность предварительно ознакомиться с ними. Внесение изменений в содержание выпускной квалификационной работы после получения рецензии не допускается.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по направлению подготовки при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

#### **4. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

1. Анализ свойств и показателей ассортимента кисломолочной продукции
2. Анализ свойств и показателей ассортимента рыбных консервов
3. Анализ свойств и показателей ассортимента мясных консервов
4. Анализ свойств и показателей ассортимента вареных колбас
5. Анализ свойств и показателей ассортимента сосисок и сарделек
6. Анализ свойств и показателей ассортимента овощных консервов
7. Анализ свойств и показателей ассортимента томатного соуса
8. Анализ свойств и показателей ассортимента конфет
9. Анализ свойств и показателей ассортимента соковой продукции
10. Анализ свойств и показателей ассортимента детского фруктового пюре
11. Анализ свойств и показателей ассортимента мороженого
12. Анализ свойств и показателей ассортиментапельменей
13. Анализ свойств и показателей ассортимента круп
14. Анализ свойств и показателей ассортимента чая
15. Анализ свойств и показателей ассортимента кофе
16. Анализ свойств и показателей ассортимента туалетной бумаги
17. Анализ свойств и показателей ассортимента кондиционеров для белья
18. Анализ свойств и показателей ассортимента чулочно-носочных изделий
19. Анализ свойств и показателей ассортимента туалетного мыла
20. Анализ свойств и показателей ассортимента синтетических моющих средств
21. Анализ свойств и показателей ассортимента продукции косметической для волос
22. Анализ свойств и показателей ассортимента обуви
23. Анализ свойств и показателей ассортимента стеклянной посуды
24. Анализ свойств и показателей ассортимента игрушек
25. Анализ свойств и показателей ассортимента зонтов
26. Экспертная оценка молока различных производителей
27. Экспертная оценка йогуртов различных производителей
28. Экспертная оценка творожных сырков различных производителей
29. Экспертная оценка творога различных производителей
30. Экспертная оценка зеленого горошка консервированного различных производителей
31. Экспертная оценка джема различных производителей
32. Экспертная оценка молока цельного сгущенного с сахаром различных производителей
33. Экспертная оценка сливок различных производителей
34. Экспертная оценка вафель различных производителей
35. Экспертная оценка зефира различных производителей
36. Экспертная оценка сухарей сдобных различных производителей
37. Экспертная оценка карамели различных производителей
38. Экспертная оценка маргарина различных производителей
39. Экспертная оценка твердых сыров различных производителей
40. Экспертная оценка сыро –копченых колбас различных производителей
41. Экспертная оценка майонезных соусов различных производителей
42. Экспертная оценка плодов и ягод быстрозамороженных различных производителей
43. Экспертная оценка концентратов пищевых различных производителей
44. Экспертная оценка изделий макаронных быстрого приготовления различных производителей
45. Экспертная оценка хлебобулочных сдобных изделий различных производителей
46. Экспертная оценка влажных салфеток различных производителей
47. Экспертная оценка крема косметического различных производителей
48. Экспертная оценка крема для обуви различных производителей
49. Экспертная оценка щеток зубных различных производителей
50. Экспертная оценка паст зубных различных производителей
51. Экспертная оценка подгузников детских бумажных различных производителей
52. Экспертная оценка канцелярских принадлежностей различных производителей
53. Экспертная оценка продукции косметической жидкой различных производителей

54. Экспертная оценка изделий кожгалантерии различных производителей
55. Экспертная оценка полотенец махровых различных производителей
56. Идентификационная экспертиза разных образцов растительных масел
57. Идентификационная экспертиза разных образцов яиц куриных
58. Идентификационная экспертиза разных образцов халвы
59. Идентификационная экспертиза разных образцов мучных восточных сладостей
60. Идентификационная экспертиза разных образцов лаврового листа сухого
61. Идентификационная экспертиза разных образцов майонеза
62. Идентификационная экспертиза разных образцов паштетов мясных и мясосодержащих
63. Идентификационная экспертиза разных образцов мяса кур
64. Идентификационная экспертиза разных образцов печени
65. Идентификационная экспертиза разных образцов шоколада
66. Идентификационная экспертиза разных образцов овощей быстрозамороженных
67. Идентификационная экспертиза разных образцов вареников
68. Идентификационная экспертиза разных образцов ряженки
69. Идентификационная экспертиза разных образцов сокосодержащих напитков
70. Идентификационная экспертиза разных образцов кукурузы консервированной
71. Идентификационная экспертиза разных образцов чистящих средств
72. Идентификационная экспертиза разных образцов крема для рук
73. Идентификационная экспертиза разных образцов жидкого мыла
74. Идентификационная экспертиза разных образцов изделий из пластмассы
75. Идентификационная экспертиза разных образцов товаров школьного назначения
76. Идентификационная экспертиза разных образцов изделий из бумаги бытового санитарно–гигиенического назначения
77. Идентификационная экспертиза разных образцов швейно–трикотажных изделий
78. Идентификационная экспертиза разных образцов текстильно–галантерейных товаров
79. Идентификационная экспертиза разных образцов постельного белья
80. Идентификационная экспертиза разных образцов шампуней
81. Анализ рациональности и конкурентоспособности ассортимента парфюмерно-косметических товаров (на примере предприятия.....)
82. Анализ рациональности и конкурентоспособности ассортимента кондитерских товаров (на примере предприятия.....)
83. Анализ рациональности и конкурентоспособности ассортимента канцелярских товаров (на примере предприятия.....)
84. Анализ рациональности и конкурентоспособности ассортимента мясных товаров (на примере предприятия.....)
85. Анализ рациональности и конкурентоспособности ассортимента мучных кондитерских изделий (на примере предприятия.....)
86. Инновационная политика предприятия, её влияние на финансовое состояние предприятия (на примере предприятия ООО «Ашан»)
87. Инновационная политика предприятия, её влияние на финансовое состояние предприятия (на примере предприятия «СПАР Миддл Волга»)
88. Инновационная политика предприятия, её влияние на финансовое состояние предприятия (на примере предприятия ООО «Лента»)
89. Оценка конкурентоспособности товаров конкретных производителей (продовольственных товаров на примере «Княгининское молоко»)
90. Оценка конкурентоспособности товаров конкретных производителей (продовольственных товаров на примере «Городецкое молоко»)
91. Оценка конкурентоспособности товаров конкретных производителей (продовольственных товаров на примере «Северная долина»)
92. Внешние и внутренние факторы развития розничного товарооборота торговой организации, пути увеличения объема продаж торговой организации (на примере ООО «Ашан»).
93. Внешние и внутренние факторы развития розничного товарооборота торговой организации, пути увеличения объема продаж торговой организации (на примере ООО «Лента»).

94. Внешние и внутренние факторы развития розничного товарооборота торговой организации, пути увеличения объема продаж торговой организации (на примере ООО «СПАР Миддл Волга»)
95. Ассортимент, качество и конкурентоспособность кофе (жареного, в зернах, растворимого) реализуемого в розничных торговых предприятиях
96. Ассортимент, качество и конкурентоспособность натуральных виноградных вин, реализуемых оптовыми предприятиями
97. Ассортимент, качество и конкурентоспособность шоколада, реализуемого в торговых предприятиях
98. Изучение спроса потребителей в розничной торговой организации.
99. Оценка конкурентных преимуществ розничной торговой организации.
100. Оценка конкурентоспособности товара.
101. Организация розничной продажи товаров.
102. Организация выкладки товаров розничной торговой организации.
103. Совершенствование методов стимулирования сбыта товаров.
104. Совершенствование дополнительных услуг в розничной торговой организации.
105. Формирование ассортимента товаров в розничной торговой организации.
106. Оценка качества товаров в розничной торговой организации социологическим методом.
107. Изучение условий хранения товаров в торговой организации.
108. Исследование состояния товарных запасов в торговой организации.
109. Организация хранения товаров на складе.
110. Оценка качества обслуживания в розничной торговой организации.
111. Сравнительная оценка качества торгового обслуживания в торговых организациях
112. Повышение конкурентоспособности розничного торгового предприятия