

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания  
по выполнению практических работ  
по дисциплине «Основы товароведения в таможенном деле»  
для студентов специальности 38.05.02 «Таможенное дело»

Ставрополь  
2026

Методические указания составлены в соответствии с программой дисциплины «Основы товароведения в таможенном деле» для студентов специальности 38.05.02 Таможенное дело (направленность (профиль) «Таможенные платежи») и предназначены для оказания помощи студентам при подготовке к практическим занятиям.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
2 ПЛАНЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ.....	8
3 ЛИТЕРАТУРА И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	49

## ВВЕДЕНИЕ

Целью дисциплины является формирование теоретических и практических основ товароведения в таможенном деле.

Задачи:

- классификация продовольственных и непродовольственных товаров;
- знание номенклатуры потребительских свойств товаров;
- умение использовать нормативную документацию для определения качества соответствия предъявляемым требованиям товаров;
- владение навыками проведения товароведческой экспертизы в таможенных целях.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-3 Способен определять код товара в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС, происхождение товаров, таможенную стоимость, применять ставки таможенного тарифа, акциза и налога на добавленную стоимость в соответствии с международными договорами и актами в сфере таможенного регулирования и законодательством Российской Федерации	ИД-2.ПК-3. Определяет свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации, использует основные правила интерпретации для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС	использует свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации для проведения осмотра товаров для производства таможенной экспертизы

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Практическое занятие является одной из форм проведения групповых занятий со студентами, имеющей своими целями более глубокое усвоение обучающимися лекционного материала, развитие у них умения целенаправленной работы с научной, учебной литературой для самостоятельного добывания новых знаний, приобретение навыков публичных выступлений, ведения дискуссий и т.д.

Практические занятия предполагают использование различных форм работы: обсуждение теоретических вопросов, решение задач, обсуждение докладов, анализ информации. Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, привития навыков анализа обстоятельств дела в конкретно заданной ситуации, что весьма важно для будущей практической деятельности. Они, являясь самостоятельной формой обучения студентов, углубляют знания, полученные на лекциях, способствуют самостоятельной работе с нормативным материалом, опубликованной практикой и литературой.

Занятия проводятся в форме опроса студентов по теоретическим вопросам, обозначенным в планах, а также обсуждения вариантов решения практических заданий (ситуаций), которые были предложены в качестве подготовки к занятию. Готовясь к занятиям, студенты должны изучить:

- материалы лекции по предполагаемой теме, а также план практического занятия;
  - соответствующие теме занятия положения нормативно-правовых актов;
  - основные положения теории;
  - материалы руководящих постановлений таможенных органов;
- рекомендованную в планах практических занятий базовую, а также дополнительную литературу и методические разработки для студентов, подготовленные кафедрой.

При подготовке к практическому занятию студент обязан, изучив действующее законодательство и рекомендованную литературу, письменно изложить в специальной тетради решение задач, заданных преподавателем. Их изложение не должно сводиться лишь к краткому ответу на вопрос. Необходимым

признается такое обоснование вывода, которое в принципе является доказательным. Для решения таких задач соответственно требуется овладение техникой поиска предписаний, техникой субсумпции, то есть подведения менее общей посылки под общую, толкования закона и его конкретизации.

занятия строятся по следующей схеме:

- вначале преподаватель объявляет тему и задачи Практического занятия;
- производит опрос студентов по теоретическим вопросам, обозначенным в плане занятия, а также проверяет наличие у студентов письменных решений задач. Данные решения обсуждаются в форме дискуссии непосредственно на занятии;
- по окончании занятия подводятся итоги дискуссии и общие итоги.

Применительно к отдельным темам занятия, с учетом специфики обсуждаемой темы, указанная схема может корректироваться. Однако основе занятия, в любом случае, лежит решение практических ситуаций. Их количество определяется преподавателем с учетом всех особенностей изучаемой темы и масштабности ее проблемных вопросов.

Отвечающий на практике студент обязан кратко изложить содержание практической ситуации.

Лучше всего целенаправленно готовиться к выступлению по определенному вопросу, изучая другие вопросы с целью лучше разобраться в предмете выступления. Темы выступлений (докладов) можно согласовать с преподавателем заранее. Докладчики могут разграничить между собой материал, вопросы, согласовать последовательность выступлений. Чтобы во время выступления чувствовать себя увереннее, следует подготовить опорный конспект в виде развернутого плана, в который можно включить также представляемые в выступлении схемы, определения, формулы, графики и др. На практике можно сделать не обязательно большое, развернутое выступление, полностью раскрывающее какой-либо вопрос, но и небольшое дополнение, уточнение, задавать вопросы в процессе обсуждения.

Если не удалось выступить на практике, следует подготовить письменную работу по согласованию с преподавателем. Это может быть:

- словарь терминов,
- графики с комментариями,
- формулы с комментариями и примерами,
- структурно-логические схемы,
- развернутые планы ответов на вопросы темы,
- аннотации статей по теме практике (краткое, не более 1 стр., самостоятельное изложение содержания статьи) и др.

Конспекты лекций, опорные конспекты к выступлениям и другие записи по изучаемому предмету целесообразно группировать по темам и накапливать для подготовки к зачету (экзамену) в специальной папке.

Планирование практических занятий осуществляется с учётом установленного количества часов. Основные этапы планирования и подготовки занятий:

- разработка системы занятий по теме или разделу.
  - определение задач и целей занятия.
  - определение оптимального объема учебного материала, расчленение на ряд законченных в смысловом отношении блоков, частей.
  - разработка структуры занятия, определение его типа и методов обучения.
- нахождение связей данного материала с другими дисциплинами и использование этих связей при изучении нового материала.
- определение объема и форм самостоятельной работы на занятии.
- определение форм и методов контроля знаний студентов. определение формы подведения итогов.
- определение самостоятельной работы по данной теме.

При проведении практических занятий преподаватель уделяет внимание формулировкам выводов, способности студентов сравнивать, анализировать, находить несоответствия, оценивает уровень знаний студентов.

При подведении итогов преподаватель знакомит студентов с результатами выполнения заданий, оценивает качество выполненной работы каждым студентом.

Студенты, не подготовившиеся к практическому занятию, равно как и не имеющие письменных решений каких-либо практических ситуаций, заданных

преподавателем, должны в отдельном порядке отчитаться за занятие.

После развернутого обсуждения всех наиболее важных вопросов занятия, а также вопросов, касающихся казусов и вариантов его решения, преподаватель подводит итоги дискуссии.

## 2 ПЛАНЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

### Тема 1. Товароведение как наука о товарах

#### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 1

##### Изучение объектов и методов товароведения

Цель занятия: изучить объекты товароведения; изучить субъекты товароведения; изучение методов товароведения.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации.

Самостоятельная подготовка:

1. Используя учебник и периодическую печать (перечень литературы дан в материальном обеспечении занятия) подготовить реферат на одну из тем:

- «Этапы становления товароведения как научной дисциплины»,
- «Методы и принципы товароведения»,
- «Связь товароведения с другими науками»,
- «Роль товароведа в современных условиях»,

Объем реферата 3-5 страниц. Реферат оформляется в соответствии с требованиями в формате А 4. Правила оформления титульного листа приведены в Приложении 1 данных методических указаний. В конце реферата необходимо указать список использованной литературы, дату, подпись.

Для статей, взятых из периодической печати необходимо указать Ф.И.О. автора статьи, название статьи, название журнала, номер, год издания, указать

страницы.

2. По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для обсуждения:

1. Предмет товароведения – потребительная стоимость.
2. Содержание товароведения.
3. Методы товароведения.
4. Основные категории товароведения.
5. Этапы становления товароведения как науки.
6. Современные задачи, стоящие перед товароведением.
7. Связь товароведения с другими дисциплинами

Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучение предмета и основных категорий товароведения

Заслушать подготовленные рефераты по основным категориям товароведения. Изучить этапы развития товароведения. Установить роль товароведения в таможенном деле.

Задание 2. Изучить основополагающие товароведные характеристики товаров

Используя раздаточный материал и материал лекций изучить основополагающие товароведные характеристики товаров. Данные оформить в таблице 1.

Таблица 1 – Основополагающие характеристики товаров

Характеристики	Определение

Задание 3. Изучение методов товароведения

Используя раздаточный материал и материал лекций изучить методы товароведения. Данные оформить в таблице 2.

Таблица 2 – Методы товароведения

Группы	Виды

Материальное обеспечение:

1. Материалы:

– Раздаточный материал.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

- основная: 1, 2, 4;
- дополнительная: 1, 2, 3, 4, 5;
- интернет-источники: 1, 4.

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 2

Тема 2. Классификация и кодировка товаров

Изучение классификации и кодирования товаров

Цель занятия: ознакомиться с основами классификации и кодирования товаров, приобрести практические навыки в работе с классификаторами.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации;

Самостоятельная подготовка:

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для обсуждения:

1. Цели, задачи и значение классификации товаров.
2. Общие правила и методы классификации.
3. Признаки классификации товаров.
4. Системы классификации товаров.
5. Условное обозначение классификационных группировок.
6. Виды классификаторов.
7. Штриховое кодирование.

Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучение основ кодирования продукции в общероссийском классификаторе продукции (ОКП)

ОКП состоит из двух частей: классификационной – К-ОКП (свод кодов и наименований классификационных группировок, систематизирующий продукцию по определенным общим признакам, в основном потребительского характера) и ассортиментной – А-ОКП (свод кодов и наименований, относящихся к определенной группировке и позволяющих идентифицировать продукцию, ее типы, марки и другие элементы ассортимента). Изучить принципы построения кода в ОКП 005. Запись оформить таблицей 1.

Таблица 1 – Расшифровка кодов ОКП

Код ОКП	Отрасль		По технологии		Вид продукции
	класс	подкласс	группа	подгруппа	
914900					
916321					
929460					
971220					
986911					

Задание 2. Изучение структуры штрихового кода товаров, определение его подлинности

По предложенному образцу упаковки продовольственных товаров, используя приложение 2-5 расшифровать структуру штрихового кода с установлением страны, банка данных о штриховом коде. Результаты оформить в произвольной форме. По схеме, приведенной ниже, проверить контрольное число штрихового кода и сделать заключение о законности производства продовольственного товара, гарантии его качества.

Существует схема (система арифметических действий по вычислению контрольного числа) определения подлинности штрихового кода.

Пример: штриховой код 460 1727 000425

Установление подлинности штрихового кода производится в следующей

последовательности:

1. Определение суммы цифр штрихового кода, стоящих на четных числах:

$$6+1+2+0+0+2=11$$

2. Полученную сумму умножить на 3:

$$11 \cdot 3=33$$

3. Определение суммы цифр, стоящих на нечетных местах, но без контрольной цифры:

$$4+0+7+7+0+4=22$$

4. Определение суммы цифр, полученных в п.2 и 3:

$$33+22=55$$

5. От полученной суммы отделяются десятки, остается цифра 5.

6. Из числа 10 вычитается число, полученное в п. 5:

$$\text{К.ч.} = 10 - 5 (\text{п. 5}) = 5$$

Контрольное число анализируемого штрихового кода – 5.

Если значение итоговой цифры не совпадает с контрольным числом, это означает, что товар произведен незаконно и его качество не гарантируется.

Материальное обеспечение:

1. Нормативные документы:

— ОКП 005 Общероссийский классификатор продукции.

2. Материалы:

– Потребительская упаковка продовольственных товаров со штриховым кодом.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

– основная: 1, 2; 3;

– дополнительная: 1, 2, 5; 8, 9;

– интернет-источники: 1-4, 7, 8.

### Тема 3. Ассортимент товаров

#### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 3

##### Изучение показателей ассортимента товаров

Цель занятия: изучить ассортимент продовольственных товаров, показатели ассортимента товаров.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации; формы таможенного контроля с целью обнаружения фальсификации товаров и контрафактного товара;

Самостоятельная подготовка

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить вопросы к изучению темы.

Вопросы для обсуждения:

1. Основные понятия.
2. Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой.
3. Основные характеристики ассортимента товаров.
4. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
5. Особенности формирования промышленного и торгового ассортимента.
6. Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия.
7. Планирование товарного ассортимента.
8. Основные понятия об ассортименте продовольственных товаров.

Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучение ассортимента продовольственных товаров

Используя ГОСТ 16131, ГОСТ Р 53588, ГОСТ 16290,

ГОСТ Р 52196, ГОСТ Р 52972, ГОСТ Р 51934, ГОСТ Р 52622 изучите ассортимент продовольственных товаров. Результаты оформить в таблице 1.

Таблица 1 – Ассортимент продовольственных товаров

Наименование товаров	Ассортимент

Задание 2. Анализ структуры ассортимента

Сделать анализ структуры ассортимента конфет, реализованных за истекший год по данным, представленным в таблице 2 (по одному из вариантов, указанных преподавателем).

Таблица 2 – Ассортимент реализованных конфет

Наименование конфет	Продано, кг					Удельный вес, %
	вариант					
	1	2	3	4	5	
1. Буревестник	100	150	125	75	175	
2. Птичье молоко	150	100	140	65	160	
3. Ласточка	200	150	105	105	145	
4. Ромашка	100	100	300	115	165	
5. Кара-Кум	150	200	345	85	140	
6. Мак	300	400	540	135	170	
7. Осенний сад	100	150	305	110	195	
8. Орешек	150	200	295	125	300	
Итого						

Укажите, какое наименование конфет имеет наибольший удельный вес в общем объеме продаж.

Задание 2. Рассчитать показатели ассортимента

В магазине “Меридиан №2” г. Белгорода на реализации находятся карамель следующих наименований: Дюшес, Мятная, Барбарис, Киви, Театральная, Фруктово-ягодный букет, Слива, Яблоко, Клубника со сливками, Му-Му, Чебурашка, Пташка, Мечта, Бим-Бом, Лимонная, Гусиные лапки, Раковые шейки, Карамелькино, Клубничный восторг, Рио. В данном магазине реализуется три новых наименования карамели (Карамелькино, Клубничный восторг, Рио). В розничной торговой сети г. Белгорода реализуется 93 наименования карамели.

На основании данных рассчитайте показатели ассортимента (полноту, широту, новизну, устойчивость) реализуемой карамели. Для расчета показателей ассортимента используйте приложение 6.

Материальное обеспечение

Нормативные документы:

- ГОСТ 16131 Колбаса сырокопченая. Технические условия;
- ГОСТ Р 53588 Колбасы полукопченые. Технические условия;
- ГОСТ 16290 Колбасы варено-копченые. Технические условия;
- ГОСТ Р 52196 Изделия колбасные вареные. Технические условия;
- ГОСТ Р 52972 Сыры полутвердые. Технические условия;
- ГОСТ Р 51934 Повидло. Технические условия;
- ГОСТ Р 52622 Овощи сушеные. Общие технические условия.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

- основная: 1, 2, 4;
- дополнительная: 1, 2, 5, 7;
- интернет-источники: 1-4, 7, 8.

Тема 4. Качество товаров

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 4

Изучение основных положений в области качества товаров

Цель занятия: изучить основные понятия в области качества пищевых продуктов и показатели безопасности пищевых продуктов;

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

- знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации; формы таможенного контроля с целью обнаружения фальсификации товаров и контрафактного товара;

- уметь проводить таможенный контроль с целью обнаружения фальсифицированных и контрафактных товаров,

- владеть: формами таможенного контроля с целью обнаружения фальсификации товаров и контрафактного товара.

## Самостоятельная подготовка

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

### Вопросы для обсуждения:

1. Основные понятия в области качества: качество, качество товаров, требование.

2. Проба и выборка: определение и требования.

3. Правила отбор проб из партий.

4. Требования к отбору проб.

5. Виды проб.

### Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучение основных понятий в области качества и безопасности пищевых продуктов

Ознакомиться с законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов». В тетради записать основные понятия в области качества и оформить таблицу 1.

Таблица 1 – Основные понятия в области качества и безопасности пищевых продуктов

Понятия	Определения
Пищевые продукты	
Продукты детского питания	
Продукты диетического питания	
Биологически активные добавки	
Качество пищевых продуктов	

### Задание 2. Изучение показателей безопасности пищевых продуктов

Показатели качества на продукцию указываются в ГОСТ, показатели безопасности указываются в Правилах сертификации пищевых продуктов продовольственного сырья, предельно допустимые уровни отражены в СанПиН.

Используя стандарты на хлеб, Правила сертификации пищевых продуктов продовольственного сырья и СанПиН изучить показатели качества и безопасности хлеба. Заполнить таблицу 2.

Таблица 2 – Показатели качества и безопасности хлеба

Показатели качества		Показатели безопасности		
группа	наименование	группа	вид	предельно допустимые уровни

Задание 3. Изучение общих понятий в области приемки продовольственных товаров

Используя схему 1 изучить отбор проб партии товара.

1. 2. Осмотр партии товара (установление степени однородности)

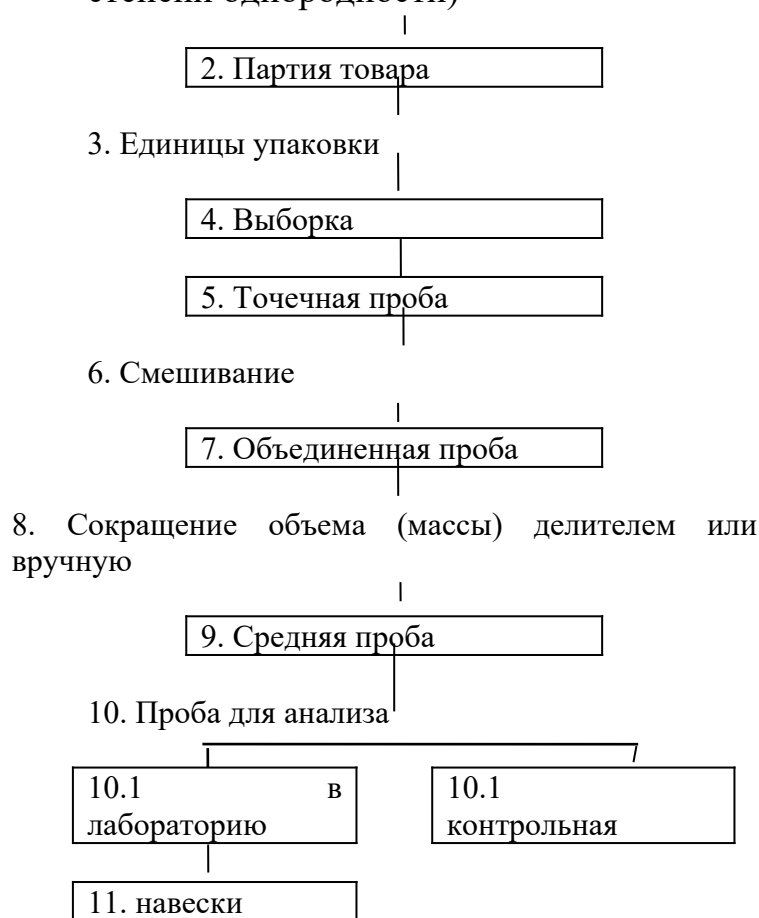


Рисунок 1 – Общая схема отбора (взятия) проб от партии товара

Используя приложение 7 или ГОСТ 26809 (приложение справочное) записать в тетрадь основные понятия: «единица продукции», «тара», «потребительская и транспортная тара», «выборка», «объем выборки», «точечная проба», «объединенная проба», «проба».

Задание 4. Изучение правил приемки и методов отбора проб крахмала

Ознакомиться с содержанием ГОСТ 7698 (п.1.1-1.5; 2.1.1-2.1.7) и решить задачу.

На оптовую базу поступила партия картофельного крахмала высшего сорта, упакованного в мешки по 50 кг. Объем партии 1,5 т крахмала.

Произвести отбор проб для проверки состояния упаковки, правильности маркировки мешков и качества крахмала.

Материальное обеспечение:

1. Нормативные документы:

- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Правила сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- ГОСТР 52462 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
- ГОСТ 26809. Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу.
- ГОСТ 7698 Крахмал. Правила приемки и методы анализа.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

- основная: 1;
- дополнительная: 2, 3, 4, 5;
- интернет-источники: 1-4, 8.

Тема 5. Стандартизация товаров

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 5

Категории, виды и разновидности стандартов в РФ

Цель занятия: Ознакомиться с классификацией нормативных документов по стандартизации, изучить категории, виды и разновидности стандартов; изучить содержание и построение стандартов на продукцию.

Вопросы для обсуждения

1. Общая характеристика нормативных документов по стандартизации.
2. Категории и обозначение стандартов.
3. Виды стандартов.
4. Порядок разработки стандартов и вносимых в них изменений.
5. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов.
6. Федеральный фонд стандартов и виды информационных изданий о нормативных документах по стандартизации.

Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучение обозначения стандартов

Стандарты - основополагающие нормативные документы при проведении практически всех видов экспертиз, в том числе товарных и таможенных.

Все стандарты имеют буквенное и цифровое обозначение.

Буквенное обозначение - это индекс категории данного стандарта.

Цифровое обозначение зависит от категории стандарта:

- для ГОСТ и ГОСТ Р - регистрационный номер;
- для ОСТ - условное обозначение министерства, ведомства и регистрационный номер;
- для ТУ - порядковый ассортиментный номер продукции по ОКП, регистрационный номер и код предприятия по ОКПО. Две последние цифры обозначают год

Задание 2. Изучение построения и содержания стандартов (технических условий) на продукцию

В зависимости от вида стандарты имеют различное построение и содержание. В частности, в стандартах правил приемки той или иной продукции излагаются правила приемки конкретной продукции, методы отбора проб, подготовка проб к

определению физико-химических показателей; в стандартах методов испытаний описываются аппаратура, материалы и реактивы, подготовка к измерению, проведение измерений, обработка результатов. Другие виды стандартов имеют также свои особенности построения и содержания. Стандарты на продукцию (технические условия, технические требования) являются основополагающими при проведении экспертиз так, как на основании требований, изложенных в данных стандартах, делается заключение о видовой (ассортиментной) принадлежности товара, уровне качества и другим количественным и качественным характеристикам. Год утверждения стандарта (рис. 1).

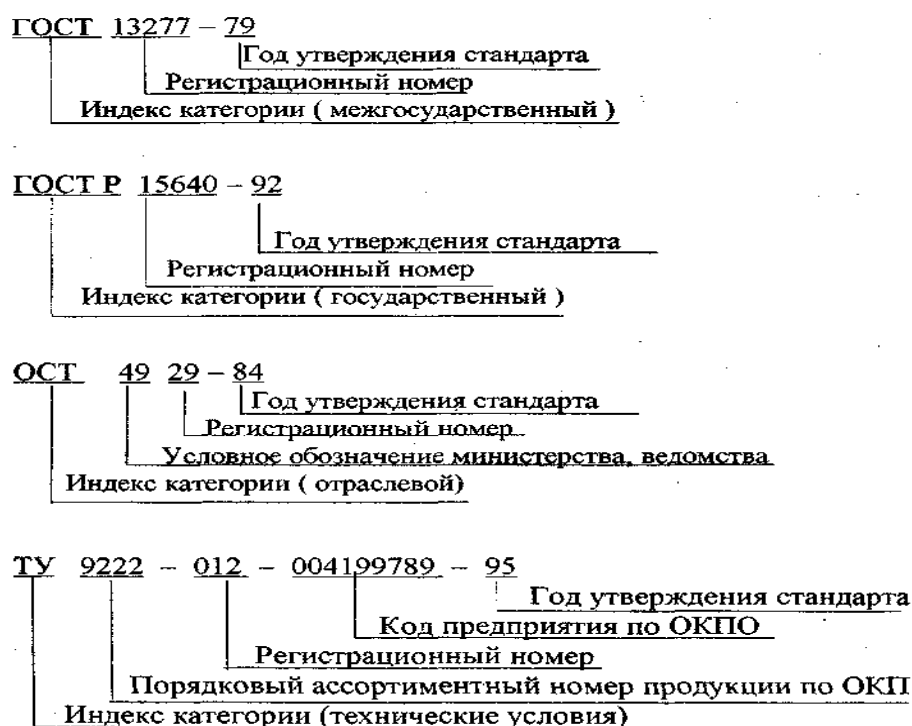


Рисунок 1 – Порядок расшифровки обозначения стандартов

Задание выполняется на основе ГОСТ \_\_\_\_\_.

Необходимо ознакомиться с содержанием изучаемого стандарта и заполнить табл. 1.

Таблица 1 – ГОСТ \_\_\_\_\_

Разделы, подразделы		Основное содержание
Номер	Наименование	

### Задание 3. Изучение информационного обеспечения стандартов

Все стандарты, а также дополнения и изменения к ним, подлежат обязательной государственной регистрации в органах Госстандарта РФ. Технические условия, помимо этого, регистрируются в территориальном органе ЦСМ.

Стандарты регистрируются в Федеральном фонде стандартов. Информация о документах Федерального фонда стандартов регулярно публикуется в информационных изданиях Госстандарта РФ.

Выпускается два вида информационных изданий о стандартах:

- ежегодные указатели стандартов (ИУС);
- ежемесячные информационные указатели стандартов.

В ежегодные указатели стандартов (например, ГОСТов), которые издаются по состоянию на 1 января каждого года, включаются все действующие и утвержденные ГОСТы, а также стандарты ИСО, применяемые непосредственно в качестве ГОСТ Р. Все государственные стандарты в ежегодном указателе размещены по разделам, классам и группам в соответствии с классификатором государственных стандартов.

ИУС состоит из четырех томов. В первых трех томах систематизированы названия стандартов по классификационным группам в алфавитном порядке. Стандарты на пищевую и сельскохозяйственную продукцию приведены во втором томе.

В четвертом томе ИУСа указаны все действующие на 1 января текущего года стандарты в порядке возрастания.

В ежемесячных указателях стандартов публикуются сведения о вновь утвержденных стандартах, об изменениях и дополнениях, внесенных в стандарты, отмене стандартов.

Теоретическое обоснование темы

Категории стандартов формируются по территориальному признаку их действия.

1. Государственный стандарт РФ (ГОСТ Р) - национальный стандарт, утвержденный Госстандартом РФ; разрабатывается на продукцию, имеющую

межотраслевое значение. ГОСТы Р применяют на территории России все предприятия и организации, независимо от форм собственности и подчинения.

2. Межгосударственный стандарт (ГОСТ) - это региональный стандарт, применяемый государствами, присоединившимися к Соглашению о проведении согласованной политики в области стандартизации, метрологии и сертификации (в рамках СНГ). С 1992 года все ГОСТы, независимо от срока введения их в действие, считаются межгосударственными, и действуют на территории 12 государств, подписавших специальное Соглашение.

3. Стандарт отрасли (ОСТ) - стандарт, утвержденный отдельным министерством (ведомством) РФ. Применяется на территории РФ предприятиями и организациями, входящими в систему данного министерства, а также на добровольной основе другими предприятиями и лицами, зарегистрированными в качестве предпринимателей.

4. Стандарт предприятия (СТП) - стандарт, разработанный и утвержденный руководителем какого-либо предприятия. Применяется только на данном предприятии.

5. Стандарт научно-технических и инженерных обществ (СТО) - утверждается и применяется только данным обществом.

6. Технические условия (ТУ) - нормативный документ по стандартизации товаров народного потребления. Утверждается, как правило, изготовителем по согласованию с потребителем (заказчиком), регистрируется в территориальном ЦСМ. Технические условия обычно разрабатываются на узкую группу новых видов продукции. По структуре изложения они идентичны ГОСТам и ГОСТам Р на продукцию. Технические условия применяются на всей территории РФ предприятиями и организациями, независимо от форм собственности и подчиненности. Срок действия данных стандартов не ограничен.

Республиканские стандарты (РСТ) – действуют в РФ на некоторые виды продукции; утверждены Советами министров союзных республик(до 1992 года).

Виды и разновидности стандартов

Стандарты любой категории в зависимости от специфики объекта стандартизации и содержания устанавливаемых к нему требований подразделяются на виды и разновидности. Разновидность стандарта определяется его наименованием. По назначению и содержанию стандарты подразделяют на следующие четыре вида (табл. 1).

Таблица 1 – Виды и разновидности стандартов

Виды стандартов	Разновидности	Примеры
1. основополагающие	1.1. Организационно-методические - устанавливают общие положения для определенной области деятельности	ГОСТ Р 1.0-92 ГСС РФ Основные положения ГОСТ Р 1.2-92 ГСС РФ Порядок разработки госстандартов. ГОСТ 1.0-92 МГСС. Правила проведения работ по межгосстандартизации. ГОСТ 1.5-92 МГСС. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов
	1.2. Общетеchnические - обеспечивают взаимопонимание, техническое единство и взаимосвязь разл. областей науки, техники и производства.	ГОСТ 17164-71 Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока. Термины и определения. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя.
2. Стандарты на продукцию - устанавливают требования к группам однородной продукции и, при необходимости, к конкретной продукции	2.1. Общие технические условия	ГОСТ 30004.1-93 Майонезы. Общие технические условия. ГОСТ 24557-81 Изделия хлебобулочные сдобные. Общие технические условия.
	2.2. Технические условия	ГОСТ 37-91 Масло коровье. Технические условия. ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия
3. Стандарты на процессы - устанавливают требования к методам выполнения различного рода работ в технологических процессах: разработки, изготовления, хранения, транспортирования, эксплуатации, ремонта и утилизации продукции	3.1. Упаковка и маркировка	ГОСТ 23651-79 Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка.
	3.2. Транспортирование и хранение	ГОСТ 8227-56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспорт. ГОСТ 15846-79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
4. Стандарты на методы контроля - устанавливают методы проведения испытаний продукции при ее создании, сертификации и использовании	4.1. Правила приемки и методы отбора проб.	ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию. ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.
	4.2. Органолептическая оценка	ГОСТ 28283-89 Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса. ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

	4.3. Лабораторные методы анализа	ГОСТ 24065-80 Молоко. Методы определения соды. ГОСТ 26754-85 Молоко. Методы определения температуры.
--	----------------------------------	---

Задание 1. Изучение категорий, видов и разновидностей стандартов

Ознакомиться с содержанием стандартов:

- ГОСТ Р 1.0.-92 МГСС. Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации. Общие положения;
- ГОСТ 37-91 Масло коровье. Технические условия;
- ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя;
- ГОСТ Р 51165-98 Российское шампанское. Общие технические условия;
- ГОСТ 30004.1-93 Майонезы. Общие технические условия;
- ГОСТ 30004.2-93 Майонезы. Правила приемки и методы испытаний;
- ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия;
- ОСТ 49.29-84 Кефир. Технические условия;
- ТУ 9222-012-00419789-95 Йогурт. Технические условия;
- РСТ 371-81 Творог. Технические условия;
- ГОСТ 1716-71 Молочная промышленность. Производство цельномолочных продуктов из коровьего молока. Термины и определения.

Последовательно установить категорию, вид, разновидность стандартов, кем они утверждены; заполнить табл. 2.

Таблица 2 – Характеристика стандартов

Цифровое обозначение категории, год утверждения стандарта	Стандарт				
	Название	Категория	Кем утвержден	Вид	Разновидность
ГОСТ 1.0-92	МГСС Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации	Межгосударственный	МГ советом по стандартизации, метрологии и сертификации	Основополагающий	Общие положения
ГОСТ 37-91					

Задание 3. Изучение показателей качества, нормируемых стандартами на продукцию

Качество - совокупность характеристик объекта, относящихся к его

способности удовлетворять установленные или предполагаемые потребности (ИСО 8402).

Различают качественные и количественные характеристики. Качественные характеристики – это, н-р, цвет, форма, внешний вид изделия. Количественные характеристики используются для оценки уровня качества.

Показатель качества - количественная характеристика одного или нескольких свойств товара, входящих в его качество (ГОСТ 15467). Показатель качества количественно характеризует пригодность товара удовлетворять те или иные потребности.

Качество продовольственных товаров устанавливается по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Конкретные характеристики показателей качества даются в стандартах на продукцию.

Задание выполняется на основе ГОСТ 13277-79 Молоко пастеризованное. Технические условия. В предназначенном к изучению стандарте ознакомиться с содержанием раздела "Технические требования", нормируемыми показателями качества, заполнить табл. 4.

Таблица 2 – Показатели качества, нормируемые стандартами

Индекс категории, регистрационный номер и год утверждения стандарта \_\_\_\_\_

Категория стандарта \_\_\_\_\_

Вид стандарта \_\_\_\_\_

Наименование продукции \_\_\_\_\_

Группа показателей	Наименование показателя
1. Органолептические 2. Физико-химические 3. Микробиологические	

#### 5. Материальное обеспечение

1. ГОСТ 1.0.-92 МГСС. Правила проведения работ по межгосударственной стандартизации. Общие положения.

2. ГОСТ 1.5.-92 МГСС. Правила проведения работ по межгосударственной

стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению и содержанию стандартов.

3. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

4. ГОСТ 37-91 Масло коровье. Технические условия.

5. ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

6. ГОСТ 17164-71 Молочная промышленность. Производство молочных продуктов из коровьего молока. Термины и определения.

7. ГОСТ Р 51165-98 Российское шампанское. Общие технические условия.

8. ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

9. ГОСТ 30004.1-93 Майонезы. Общие технические условия.

10. ГОСТ 30004.2-93 Майонезы. Правила приемки и методы испытаний.

11. ОСТ 49.29-84 Кефир. Технические условия.

12. РСТ 371-81 Творог. Технические условия.

13. ТУ 9222-012-00419789-95 Йогурт. Технические условия.

14. Информационные указатели стандартов.

Примечание: все нормативные документы готовятся в количестве 6-10 экземпляров в зависимости от численности подгруппы студентов.

Тема 6. Подтверждение соответствия и сертификация продукции

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 6

Подтверждение соответствия

Цель занятия: приобрести навыки по проверке правильности заполнения бланка сертификата соответствия.

Задание 1. Оформление сертификата ТР ЕАЭС

Сертификат соответствия ТР ЕАЭС оформляется органом сертификации, который числится в едином реестре аккредитованных организаций. Заявителем при сертификации ТР ЕАЭС может быть уполномоченное лицо иностранным изготовителем или же организация (ИП) зарегистрированная в ЕАЭС.

Сертификат выдается на Русском языке, но при желании, возможно получить на языке одного из государств – членов ЕАЭС. Максимальный срок действия сертификата ЕАЭС составляет не более 5 лет, в некоторых регламентах срок действия установлен индивидуально.

Список документов для оформления сертификата соответствия зависит от продукции и Технического Регламента объектом которого является данный вид товара (продукции, оборудования и т.п.).

Сертификат ТР ЕАЭС регистрируется в государственном реестре, в котором также отражается информация о прохождении инспекционных контролей (если схема сертификации предусматривает данную процедуру) и статус действия сертификата.

Сертификат соответствия несет в себе важную информацию, где обозначена каждая позиция, утвержденная законодательством Российской Федерации. Нарушение или несоблюдение требований к заполнению бланка делает его недействительным, сертификат аннулируется.

Общим правилом для всех выданных документов является невозможность каких-либо исправлений, ошибок или поправок. Все бланки идут под строгой отчетностью с занесением номера в реестр ведения сертификатов.

#### Бланк сертификата соответствия

Таблица 1 – Требования к заполнению сертификата соответствия

Позиции:	Заполняемые сведения:	Пояснения:
1	Регистрационный номер сертификата	<p>РОСС - знак регистрации в реестре Росстандарта (проставляется в соответствии с номером его регистрации в Едином реестре выданных сертификатов соответствия);</p> <p>ХХ - код страны расположения организации-изготовителя данной продукции (оказывающей данную услугу) в виде буквенного кода из двух символов (по ОК 025-95) латинского алфавита (в соответствии с классификатором «Страны мира». (например, Россия – RU, Беларусь - BY, Украина - UA));</p> <p>XXXX - код органа по сертификации (последние четыре знака регистрационного номера); латинские буквы и цифры - для зарубежных органов по сертификации.</p> <p>X - код типа объекта сертификации: “А” – партия (единичное изделие), сертифицированная на соответствие обязательным требованиям; “В” – серийно выпускаемая продукция;</p>

		XXXXXX - номер объекта регистрации (цифровой код)
2	Срок действия сертификата	Устанавливается органом по сертификации (максимальный срок до 5 лет). Дата пишется арабскими цифрами, а месяц — прописью
3	Наименование и код органа по сертификации, выдавшего сертификат	В соответствии с аттестатом аккредитации
4	Орган по сертификации	Сведения об органе, который выдал сертификат: название, юридический адрес, телефон, факс и т. д.
5	Наименование, тип, вид, выпуск продукции	По нормативным документам на продукцию
6	Код ОКП	Для отечественных товаров отмечается код по общероссийскому классификатору продукции
7	Код ТН ВЭД	Для импортной или экспортируемой продукции - 9-разрядный код продукции по классификатору товарной номенклатуры внешней экономической деятельности
8	Нормативные документы	Свойства на соответствие, которым проводилась оценка соответствия. Далее приводятся нормативные документы, по требованиям которых осуществлялась сертификация
9	Наименование и адрес организации изготовителя	В соответствии с заявкой (в случае, если сертификат получает продавец, то это подчеркивается)
10	Сертификат выдан	Сведения о компании, получившей сертификат: юридический адрес, ИНН, телефон, факс
11	Основание выдачи сертификата	Приводятся документы об испытаниях, которые использовались при выдаче сертификата: номер протокола испытаний, регистрационный номер
12	Дополнительная информация	Сведения об инспекционном контроле, сертификате на СМК, применяемая схема сертификации и т. д.
13	Фамилия, инициалы и подпись руководителя (заместителя) органа, выдавшего сертификат, печать органа или организации, на базе которой образован орган	Заполняется на обеих сторонах сертификата

### Преимущества сертификата Евразийского экономического союза

После того, как процедура сертификации пройдена, заявитель получает сертификат, который имеет степень защиты.

Такой сертификат возможно применять во всех странах ЕАЭС, что безусловно экономит средства заявителя, т.к. не требуется проходить сертификацию продукции отдельно в каждом из государств-участников ЕАЭС. Сертификат соответствия ТР

ЕАЭС дает гарантию безопасности продукции и поэтому ее можно выпускать в обращение на всей территории Евразийского экономического союза

Рассмотрите сертификаты соответствия и заполните таблицу 2.

Таблица 2 – Результаты изучения сертификатов соответствия

Позиции:	Заполняемые сведения:	Фактические данные
1	Регистрационный номер сертификата	
2	Срок действия сертификата	
3	Наименование и код органа по сертификации, выдавшего сертификат	
4	Орган по сертификации	
5	Наименование, тип, вид, выпуск продукции	
6	Код ОКП	
7	Код ТН ВЭД	
8	Нормативные документы	
9	Наименование и адрес организации изготовителя	
10	Сертификат выдан	
11	Основание выдачи сертификата	
12	Дополнительная информация	
13	Фамилия, инициалы и подпись руководителя (заместителя) органа, выдавшего сертификат, печать органа или организации, на базе которой образован орган	

#### Задание 2.

Используя образцы продукции определить, на соответствие требований каких документов было проведено подтверждение соответствия: стандартов, технических регламентов РФ или Таможенного союза.

Знак соответствия - обозначение, служащее для информирования приобретателей, в том числе потребителей, о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту

(Федеральный закон «О техническом регулировании»).



Знак обращения на рынке - обозначение, служащее для информирования приобретателей, в том числе потребителей, о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов (Федеральный закон «О техническом регулировании»)



Единый знак обращения на рынке – обозначение, служащее для информирования приобретателей, в том числе потребителей, о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза.



Тема 7. Обеспечение товароведных характеристик товара

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 7

Изучение факторов формирующих и сохраняющих качество товаров

Цель занятия: изучить факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых продуктов, приобретение навыков в работе с нормативными документами.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

- знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации;
- уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;
- владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации

товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

#### Самостоятельная подготовка

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить вопросы к изучению темы.

#### Вопросы для обсуждения:

1. Стадии и этапы технологического цикла товаров.
2. Факторы, влияющие на качество товаров.
3. Характеристика факторов, формирующих качество товаров.
4. Факторы, сохраняющие качество товаров.
5. Сущность предреализационной подготовки продовольственных товаров.
6. Дефекты товаров.

#### Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучить требования к качеству натурального сырого коровьего молока

Используя ГОСТ Р 52054 Молоко натуральное коровье – сырье, изучить требования к качеству сырого натурального коровьего молока и его использование в зависимости от качества. Оформить таблицу 1.

Таблица 1 - Требования к качеству натурального сырого коровьего молока

Наименование показателя	Норма для молока сорта			
	высшего	первого	второго	несортového

Задание 2. Изучить особенности сырья и технологии производства отдельных видов колбас

Используя ГОСТ Р 52427 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения и стандарты на колбасные изделия (ГОСТ 16131, ГОСТ 16290, ГОСТ Р 53588, ГОСТ Р 52196), изучить особенности сырья и технологии производства отдельных видов колбас. Данные оформить в таблицу 2, описывая по

два наименования колбасных изделий каждого вида.

Таблица 2 - Основное и дополнительное сырье для колбасных изделий

Вид колбас	Наименование	Сорт	Сырье, % или кг на 100 кг				
			основное сырье			дополнительное сырье	
			вид	сорт	кол-во	вид	кол-во

### Задание 3. Изучение дефектов плодоовощных товаров

Используя каталоги «Сорта картофеля», «Новые районированные сорта плодово-ягодных культур и винограда», изучить дефекты, причины их возникновения и меры по устранению. Результаты оформить в таблицу 3.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

- основная: 1, 3;
- дополнительная: 2, 3, 4, 5;
- интернет-источники: 1, 4, 8.

Таблица 3 – Дефекты плодоовощных товаров

№ п/п	Наименование овощей, плодов	Виды дефектов	Причины возникновения	Меры по устранению

### Материальное обеспечение

#### Нормативные документы

– ГОСТ Р 51917 Продукты молочные и молочносодержащие. Термины и определения.

– ГОСТ Р 52054 Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.

– ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения.

– ГОСТ 16131 Колбаса сырокопченая. Технические условия;

– ГОСТ Р 53588 Колбасы полукопченые. Технические условия;

– ГОСТ 16290 Колбасы варено-копченые. Технические условия;

– ГОСТ Р 52196 Изделия колбасные вареные. Технические условия;

– Каталог “Новые районированные сорта плодово-ягодных культур и винограда;

– каталог «Сорта картофеля».

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

– основная: 1; 2, 3;

– дополнительная: 2, 3, 4, 5;

– интернет-источники: 1, 2, 4.

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 8

### Изучение основ хранения продовольственных товаров

Цель занятия: изучить основы хранения товаров, требования к транспортированию отдельных групп товаров, приобретение навыков в работе с нормативными документами.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать: потребительские свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;

- владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Самостоятельная подготовка

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

Вопросы для обсуждения ы:

1. Сущность и цели хранения товаров.

2. Условия и методы хранения товаров.

3. Основные принципы размещения товаров при хранении.
4. Способы консервирования товаров.
5. Виды и способы транспортирование товаров.
6. Требования при транспортировании товаров.

Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучение основных понятий в области хранения продовольственных товаров

Используя ГОСТ Р 51074 изучить основные понятия и заполнить таблицу 1.

Таблица 1 – Основные понятия в области хранения продовольственных товаров

Понятие	Определение
Срок хранения Срок годности Срок реализации	

Задание 2. Изучение особенностей организации хранения продовольственных товаров

Используя стандарты на различные виды продовольственных товаров заполнить таблицу 2 по режимам и срокам хранения пищевых продуктов.

Таблица 2 – Условия и сроки хранения отдельных видов продовольственных товаров

Вид продукции	Вид упаковки или обработки	Условия хранения	Сроки хранения

Задание 3. Изучение требований к транспортированию товаров.

Используя ГОСТ 8227, ГОСТ Р 52175, ГОСТ Р 52697, ГОСТ Р 52686, Технический регламент на масложировую продукцию, Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей изучить требования к транспортированию продовольственных товаров. Запись произвести в произвольной форме.

Материальное обеспечение

Нормативные документы:

– ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования;

– ГОСТ 7176 Картофель свежий продовольственный. Технические условия;

– ГОСТ Р 51865 Макароны изделия. Общие технические условия;

– ГОСТ 779 Мясо говядины и телятины. Технические условия;

– ГОСТ 6477 Карамель. Общие технические условия;

– ГОСТ 2903 Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия;

– ГОСТ Р 52465 Масло подсолнечное. Технические условия;

– ГОСТ Р 53396 Сахар белый. Технические условия;

– ГОСТ 4570 Конфеты. Общие технические условия;

– ГОСТ 26791 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение;

– ГОСТ 24901 Печенье. Общие технические условия;

– Технический регламент на масложировую продукцию; – Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей;

– ГОСТ 8227 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила укладки, хранения и перевозки;

– ГОСТ Р 52175 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия;

– ГОСТ Р 52697 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия;

– ГОСТ Р 52686 Сыры. Общие технические условия.

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

– основная: 1, 2;

– дополнительная: 2, 3, 4;

– интернет-источники: 1-4, 8.

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 9

### Изучение товарных потерь

Цель занятия: изучить потери хранения товаров; приобрести практические навыки в порядке начисления естественной убыли на продовольственные товары.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части:

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;

– владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

#### Самостоятельная подготовка

По учебной литературе и лекциям изучить теоретический материал по данной теме и ответить на вопросы к изучению темы.

#### Вопросы для обсуждения:

1. Характеристика процессов, происходящих в товарах при хранении.
2. Естественная убыль продовольственных товаров.
3. Активируемые потери.
4. Потери товаров при хранении.
5. Пути снижения потерь товаров при хранении.

#### Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучение факторов, влияющих на размер естественной убыли продовольственных товаров

Ознакомится с Приказом №88 «Нормы естественной убыли продовольственных товаров». Изучить виды естественной убыли, возникающие на

различных этапах товародвижения продукции, выявить факторы, влияющие на ее размер. Результаты работы оформить в таблице 1.

Таблица 1 – Естественная убыль продовольственных товаров

Этап товародвижения	Группа товаров	Вид естественной убыли	Факторы, влияющие на размер естественной убыли	Размер естественной убыли, %

Задание 2. Порядок начисления естественной убыли на продовольственные товары

Пользуясь нормами естественной убыли на продовольственные товары и инструкцией по их применению решите следующие ситуационные задачи.

Ситуация 1.

На склад столовой №5 Корочанскогорайпо 15.03 текущего года поступили макароны группы А, класс 1, упакованные в ящики из гофрированного картона по 20 кг. Масса партии – 5 тонн. Через 6 месяцев была проведена инвентаризация и обнаружена недостача в количестве 6,3 кг.

1. Определить нормы естественной убыли.
2. Можно ли произвести списание за счет естественной убыли?

Ситуация 2.

На базе Белгородского ОПС в течение 3 месяцев хранилась партия гречневой крупы в размере 50 тонн в мешках по 50 кг. После проведения инвентаризации была обнаружена недостача в размере 40 кг.

1. Рассчитать естественную убыль и фактическую недостачу крупы.

Ситуация 3.

На базе ОПС с 10.11 прошлого года хранились до 10.06 грибы сушеные в бумажных мешках (по 10 кг) в количестве 1000 кг. По документам было реализовано 977 кг. Цена 1 кг грибов 300 рублей.

1. Определить нормы естественной убыли.
2. Кто виновен в недостаче?
3. Какую сумму отнести на издержки обращения?

#### Ситуация 4

При транспортировании из г. Орла в Белгород безалкогольного напитка «Кока-кола» в количестве 10 тыс. бутылок (стеклянные, вместимостью 0,33 л) были разбиты 2 ящика (по 12 бут.).

1. Рассчитайте нормы естественной убыли.
2. Определите, можно ли списать данные потери в счет естественной убыли.

#### Ситуация 5

Определите нормы естественной убыли для сахара белого и сахарной пудры, если товар был реализован со склада комбината питания. Остаток на начало отчетного периода составлял сахара белого 120 мешков по 50 кг; сахарной пудры – 20 мешков по 70 кг. За отчетный период поступило 220 мешков (по 50 кг) сахара белого.

#### Материальное обеспечение

##### Нормативные документы:

– ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования;

– Нормы естественной убыли продовольственных товаров в торговле. Приказ №88 Министерства торговли СССР от 2 апреля 2017 г.

##### Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

- основная: 1, 4;
- дополнительная: 2, 3, 4, 5;
- интернет-источники: 1, 4, 8.

#### Тема 10. Товароведная характеристика продовольственных товаров

#### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 10

#### Изучение химического состава продовольственных товаров

Цель занятия: – изучить потребительские свойства товаров; влияние химического состава пищевых продуктов на их потребительские свойства.

Знания и умения приобретаемые обучающимися в результате освоения темы в рамках формируемых компетенций или их части;

– знать потребительские свойства, характеристики товаров различных групп и признаки их классификации;

– уметь проводить таможенную экспертизу различных групп товаров и работать с нормативными и правовыми документами, регламентирующими классификацию товаров в соответствии с ТН ВЭД;

– владеть методами проведения таможенной экспертизы для классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД ЕАЭС.

Самостоятельная подготовка:

1. Изучить теоретический материал по учебнику и лекциям.

2. Подготовить доклады на одну из следующих тем:

«Белки в питании человека»

«Общая характеристика углеводов»

«Общая характеристика жиров»

«Значение витаминов в питании человека»

Вопросы для обсуждения:

1. Пищевая ценность продовольственных товаров.

2. Биологическая ценность продовольственных товаров.

3. Энергетическая ценность продовольственных товаров.

4. Физиологическая ценность продовольственных товаров.

5. Вода и минеральные вещества. Значение. Содержание в продуктах питания.

6. Белки. Значение. Содержание в продуктах питания.

7. Жиры. Значение. Содержание в продуктах питания.

8. Углеводы. Значение. Содержание в продуктах питания.

9. Витамины и их классификация.

Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучение химического состава и пищевой ценности основных продуктов питания

Используя справочник «Химический состав российских продуктов питания» изучить состав основных продуктов питания и заполнить таблицу 1. Сделать выводы о содержании белков, жиров, углеводов и их влиянии на пищевую и энергетическую ценность отдельных пищевых продуктов.

Таблица 1 – Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов

Наименование пищевых продуктов	Химический состав, г /100 г продукта			
	воды	белков	жиров	углево-дов
Хлеб пшеничный				
Сахар				
Мед				
Молоко				
Масло растительное подсолнечное				
Картофель				
Огурцы				
Яблоки				
Виноград				
Мясо говядина				
Колбаса «Докторская» вареная				
Рыба свежая: – карп; – осетр				
Яйцо				

Задание 2. Изучение содержания биологически активных веществ в некоторых продуктах питания

Используя приложение 7-8 проанализируйте продукты, которые обладают высоким содержанием биологически активных веществ, а какие низким, результаты оформить в таблице 2, 3.

Таблица 2 - Сравнительная характеристика продуктов питания по содержанию биологически активных веществ

Наименование продуктов, содержащих максимальное количество										
минеральных веществ						витаминов				
Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C

Таблица 3

Наименование продуктов, содержащих минимальное количество или не содержащих										
минеральных веществ						витаминов				
Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	PP	C

### Задание 3. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов

Используя данные таблицы 1, рассчитайте энергетическую ценность пищевых продуктов, учитывая, что при окислении 1 г белков и углеводов выделяется 4 ккал энергии, а при окислении 1 г жира – 9 ккал, результаты оформить в таблице 4.

Таблица 4 – Энергетическая ценность некоторых продуктов питания

Наименование продукта	Энергетическая ценность, ккал

Материальное обеспечение: Справочник «Химический состав продуктов питания»

Рекомендуемый список литературы по теме (№ источника):

- основная: 1, 2, 4;
- дополнительная: 2, 3, 4, 5;
- интернет-источники: 4, 5 8.

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 11

### Пищевая ценность продовольственных товаров

Цель занятия: закрепить изученный теоретический материал по теме, приобрести умения и навыки по правилам расчета пищевой ценности продовольственных товаров, направлениям повышения пищевой ценности продовольственных товаров.

Примерные задания для проведения занятия:

#### Задание 1. Расчет рациона питания для студентов

Используя данные приложения 1-2, рассчитайте энергетическую ценность рациона вашего дня, учитывая, что при окислении 1 г белков и углеводов

выделяется 4 ккал энергии, а при окислении 1 г жира – 9 ккал, результаты оформить в таблице 1.

Таблица 1 – Энергетическая ценность продуктов питания

Наименование продукта	Энергетическая ценность, ккал
Завтрак:	
1. и т. д.	
Обед:	
1. и т. д.	
Ужин:	
1. и т. д.	
Всего калорий	

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 12

Тема: Безопасность продовольственных товаров

Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучение требований безопасности продовольственного сырья

Используя СанПиН 2.3.2.1078-01, изучить показатели безопасности 2-3 видов продовольственного сырья. Запись про-извести в таблице 1.

Таблица 1 – Показатели безопасности продовольственного сырья

Наименование сырья	Показатели безопасности	Норма, мг/кг

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 13

Правила и методы отбора проб товаров

Задание 1. Правила приемки и методы отбора проб молока

Ознакомиться с ГОСТ 13928 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу (п. 2.1.1-2.1.5, 2.2.1, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.5). На основании изученного материала решить задачу. На молокозавод поступила партия сырого молока 2 тонны во флягах по 40 кг.

Произвести отбор проб данной партии молока.

Укажите порядок оформления и хранения средней пробы молока.

## Задание 2. Правила приемки и методы отбора проб мороженой рыбы

Ознакомиться с содержанием ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб. На основании изученного материала решить задачу по приемке рыбы мороженой.

На рыбокомбинат поступила партия минтая мороженого, упакованного в ящики по 20кг в количестве 60 штук, масса одного экземпляра рыбы – 0,5 кг. Произвести отбор проб рыбы для анализа его качества в лаборатории.

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 14

### Методы контроля качества продовольственных товаров

#### Задание 1. Определить градации качества продукции.

На плодоовощную базу поступила партия картофеля сорта Темп округло-плоской формы массой 4000 кг в мешках по 50 кг. В результате оценки качества, в объединенной пробе установлено: клубней мелких диаметром 35-40 мм – 3,4 кг; с израстаниями -2,3 кг; с порезами и механическими повреждениями – 1,2 кг; с фитофторой – 2,1 кг. Решение задачи оформить в таблицу 1.

Таблица 1 - Данные оценки качества

(наименование продукции)

Показатели	Результаты разбраковки объединенной пробы		Нормы допусков по ГОСТ..., %	% сверх допусков - нестандартная	Недопустимые дефекты – отход
	кг	%			
1	2	3	4	5	6
Итого				н /ст.	отход

Стандартная продукция, %=100–% нестандартной продукции –% отхода

Заключение: \_\_\_\_\_

в т. Ч. Стандарт \_\_\_\_\_ кг \_\_\_\_\_%

не стандарт \_\_\_\_\_ кг \_\_\_\_\_%

отход \_\_\_\_\_ кг \_\_\_\_\_%

## ТЕМА 7: ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ И СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТОВАРОВ

### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 15

Примерные задания для проведения занятия:

Задание 1. Изучение дефектов плодоовощных консервов

Используя учебник «Технология переработки продукции растениеводства : учеб. для сред. проф. образования / Под ред. Н.М. Личко изучить дефекты плодоовощных консервов обусловленные влиянием сырья и нарушения технологии их производства и оформить таблицу 1.

Таблица 1 – Дефекты плодоовощных консервов

Название дефекта	Характеристика дефекта	Причина дефекта	Возможность использования дефектной продукции

### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 16

Упаковка и маркировка товаров

Задание 1. Изучение требований к маркировке грузов

Ознакомиться с требованиями ГОСТ 14192-96 (раздел 3 7) в тетрадь записать требования к основным, дополнительным и информационным надписям, наносимым на грузы. Записать также требования к маркировке грузов, поставляемым на экспорт (7.1-7.4, 7.10).

Задание 2. Изучение манипуляционных знаков, заносимых на маркировку грузов

Ознакомиться с разделом ГОСТ Р 51474-99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способы обращения с грузом.

В тетрадь записать назначение и изображение следующих знаков:

- Хрупкое осторожно;

- Беречь от солнечных лучей;
- Беречь от влаги;
- Беречь от излучения;
- Ограничение температуры;
- Герметичная упаковка;
- Верх;
- Штабелевать запрещается;
- Открывать здесь.

Оформить в таблицу 1.

Таблица 1 – Манипуляционные знаки

Наименование знака	Изображение знака	Назначение знака

### Задание 3. Изучение компонентных знаков

Используя сборник «Пищевые добавки» расшифровать название и назначение пищевых добавок, указанных на маркировке продовольственных товаров и заполнить табл. 2.

Таблица 2 – Компонентные знаки, наносимые на маркировку продовольственных товаров

Наименование товара	Компонентные знаки	Наименование и назначение пищевой добавки
Печенье	Е 110	
	Е 330	
	Е 951	
	Е 503	
Колбаса	Е 250	
	Е 300	
	Е 452	
	Е 622	

## ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ 16

### Транспортирование и хранение товаров

Задание 1. Классификация товаров по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму, по влажности и требованиям к оптимальному влажностному режиму.

Схематично представить классификацию товаров по термическому состоянию и требованиям к оптимальному температурному режиму, по влажности и требованиям к оптимальному влажностному режиму.

### 3 ЛИТЕРАТУРА И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

#### Основная литература

1. Жулидов, С. И. Теоретические основы товароведения: учебное пособие. – М. НИЦ ИНФРА-М 2025. – 213 с.. [https://znanium.ru/catalog/document?id=448830&from\\_similar=1](https://znanium.ru/catalog/document?id=448830&from_similar=1)
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для вузов / С. Л. Калачев. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 47 с. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510516>
3. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: учебное пособие. – М. Норма. 2022. –424 с. [https://znanium.ru/catalog/document?id=385490&from\\_similar=1](https://znanium.ru/catalog/document?id=385490&from_similar=1)
4. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Е.Ю. Райкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. – 397 с. ил. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495824>'>

#### Дополнительная литература

1. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; отв. ред. Ж.Ю. Койтова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 192 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 176 - 178 - ISBN 978-5-394-02407-8; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495843>'>
2. Основы товароведения: учебное пособие: / В. Е. Сыцко, Л. В. Целикова, Т. Ф. Марцинкевич [и др.]; под ред. В. Е. Сыцко. – Минск: РИПО, 2019. – 264 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600013>. – Библиогр.: с. 237-239. – ISBN 978-985-503-939-7. – Текст: электронный.

3. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А.А. Ляшко, А. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 660 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02005-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496128'>>

#### Интернет-ресурсы

1. База данных «Цифровая библиотека IPRsmart (IRPsmart ONE)» [сайт]. Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru>.

2. Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU» [сайт]. Режим доступа: <https://elibrary.ru>.

3. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [сайт]. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>.

4. Некоммерческая интернет-версия Консультант Плюс [сайт]. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=home>.

5. Официальный сайт библиотеки ФГАОУ ВО СКФУ [сайт]. Режим доступа: <http://catalog.ncstu.ru/catalog> –.

6. Университетская библиотека ONLINE [сайт]. Режим доступа: <https://biblioclub.ru>.

7. Федеральная таможенная служба [сайт]. Режим доступа: <https://customs.gov.ru>.

8. Электронно-библиотечная система Лань [сайт]. Режим доступа: <https://e.lanbook.com>.

Структура штрихового кода EAN

№	Информация	Порядковые номера		
		EAN-8	EAN-	EAN-14
1.	Страна, где находится банк данных о штриховом коде. Для России 460-469 (зона кода)	1-2 (3*)	1-2 (3*)	1-2 (3*)
2.	Код изготовителя присваивает национальный орган страны. В СНГ – ассоциация ЮНИСКАН (в составе EAN), которая выдает регистрационные номера-коды не только предпринимателям СНГ, но и из любой страны	4-5**	4-7**	4-7**
3.	Код информации о товаре – (наименование, сорт, масса и др.) – присваивается изготовителем или продавцом, реализуется внутри предприятия, организации)	6-7	8-12	-
4.	Код упаковки товара	-	-	9-13
5.	Контрольное число	8	13	14

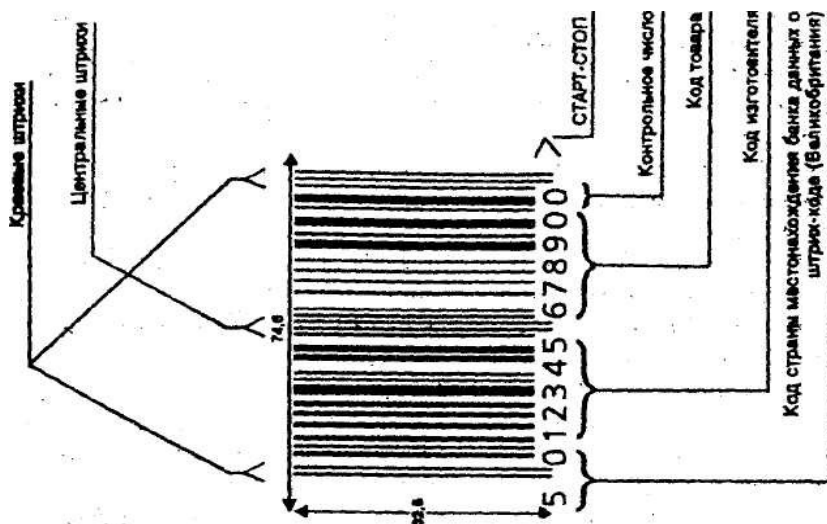
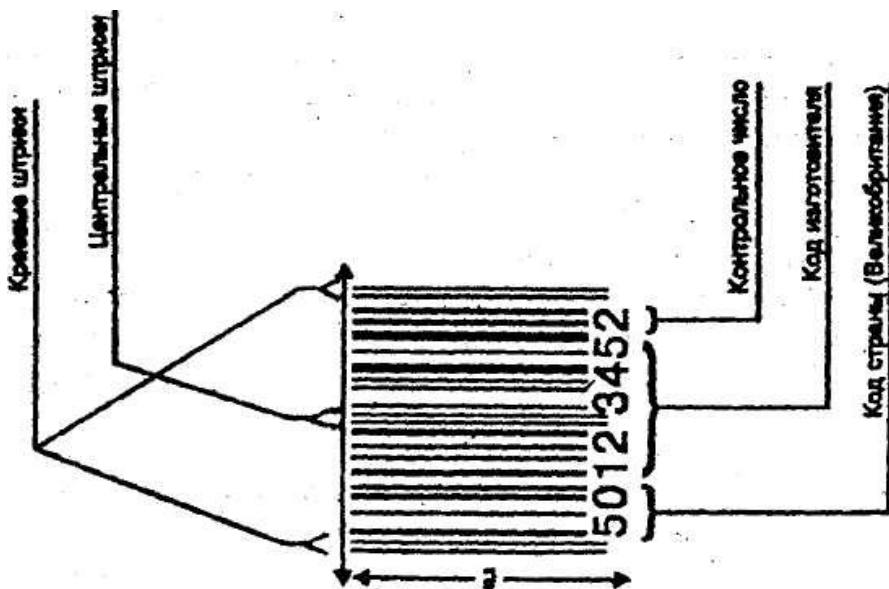


Рис. 11. Структура кода EAN-13



### Приложение 3

#### Европейская система кодирования - EAN-13 (примеры кодирования)



Расшифровка:

460 – Россия

75900 – Курский завод ликероводочных изделий

00132 – водка «Триумф» высокого качества

3 – контрольное число для проверки правильности считывания штрихов сканером по алгоритму *EAN*



460 – Россия

0401 – АО ч/к «Дальморепродукт» г. Владивосток

00001 – горбуша натуральная

0 – контрольное число



87 – Нидерланды

14800 – код изготовителя

00120 – пиво Бавария

5 – контрольное число

## Список префиксов EAN/UCC

Префикс	Национальная организация EAN/UCC	Регион мира
000-139	UCC (U.S.A.&Canada)	США и Канада
200-299	In-store numbers	Внутренняя нумерация
300-379	GENCOD-EANFrance	Франция
380	BCCI (Bulgaria)	Болгария
383	EAN Slovenia	Словения
385	EAN Croatia	Хорватия
387	EAN-BIH (Bosnia-Herzegovina)	Босния-Герцеговина
400-440	CCG (Germany)	Германия
450-459	DistributionCodeCenter - DCC (Japan)	Япония
490-499		
460-469	UNISCAN / EAN RUSSIA (Russian Federation)	РОССИЯ
470	EAN Kyrgyzstan	Киргизия
471	EAN Taiwan	Тайвань
474	EAN Eesti (Estonia)	Эстония
475	EAN Latvia	Латвия
476	EAN Azerbaijan	Азербайджан
477	EAN Lithuania	Литва
478	EAN Uzbekistan	Узбекистан
479	EAN Sri Lanka	Шри-Ланка
480	PANC (Philippines)	Филиппины
481	EAN Belarus	Беларусь
482	EAN Ukraine	Украина
484	EAN Moldova	Молдова
485	EAN Armenia	Армения
486	EAN Georgia	Грузия
487	EAN Kazakhstan	Казахстан
489	HKANA (Hong Kong)	Гонконг
500-509	e centreuk	Великобритания
520	HELLCAN - EAN HELLAS (Greece)	Греция
528	EAN Lebanon	Ливан
529	EAN Cyprus	Кипр
531	EAN-MAC (FYR Macedonia)	Македония
535	EAN Malta	Мальта
539	EAN Ireland	Ирландия
540-549	EAN Belgium.Luxembourg	Бельгия, Люксембург
560	CODIPOR (Portugal)	Португалия
569	EAN Iceland	Исландия
570-579	EAN Danmark	Дания
590	EAN Poland	Польша
594	EAN Romania	Румыния
599	EANHungary	Венгрия
600-601	EAN South Africa	Южная Африка
608	EANBahrain	Бахрейн
609	EAN Mauritius	Маврикий
611	EAN Maroc (Marocco)	Марокко
613	EAN Algeria	Алжир
616	EAN Kenya	Кения
619	Tunicode (Tunisia)	Тунис
621	EAN Syria	Сирия
622	EAN Egypt	Египет
624	EAN Libya	Ливия
625	EAN Jordan	Иордания
626	EANIran	Иран
627	EANKuwait	Кувейт
628	EAN Saudi Arabia	Саудовская Аравии
629	EAN Emirates	О.А.Э.
640-649	EAN Finland	Финляндия

Префикс	Национальная организация EAN/UCC	Регион мира
690-695	Article Numbering Centre of China - ANCC (China)	Китай
700-709	EAN Norge (Norway)	Норвегия
729	Israeli Bar Code Association - EAN Israel	Израиль
730-739	EAN Sweden	Швеция
740	EAN Guatemala	Гватемала
741	EAN El Salvador	Сальвадор
742	EAN Honduras	Гондурас
743	EAN Nikaragua	Никарагуа
744	EAN Costa Rica	Коста-Рика
745	EAN Panama	Панама
746	EAN Republica Dominicana	Доминиканская Республика
750	AMECE (Mexico)	Мексика
759	EAN Venezuela	Венесуэла
760-769	EAN (Schweiz, Suisse, Svizzera)	Швейцария
770	IAC (Colombia)	Колумбия
773	EAN Uruguay	Уругвай
775	EAN Peru	Перу
777	EAN Bolivia	Боливия
779	CODIGO - EAN Argentina	Аргентина
780	EAN Chile	Чили
784	EAN Paraguay	Парагвай
786	ECOP (Ecuador)	Эквадор
789-790	EAN Brazil	Бразилия
800-839	INDICOD (Italy)	Италия
840-849	AECOC (Spain)	Испания
850	Camera de Comercio de la Republica de Cuba (Cuba)	Куба
858	EAN Slovakia	Словакия
859	EAN Czech	Чехия
860	EAN YU (Yugoslavia)	Югославия
867	EAN DPR Korea (North Korea)	Северная Корея
869	Union of Chambers of Commerce of Turkey - UCCE (Turkey)	Турция
870-879	EAN Nederland (Netherlands)	Нидерланды
880	EAN Korea (South Korea)	Южная Корея
885	EAN Thailand	Таиланд
888	SANC (Singapore)	Сингапур
890	EAN India	Индия
893	EAN Vietnam	Вьетнам
899	EAN Indonesia	Индонезия
900-919	EAN Austria	Австрия
930-939	EAN Australia	Австралия
940-949	EAN New Zealand	Новая Зеландия
955	EAN Malaysia	Малайзия
958	EAN Macau	Макао
977	Serial publications (ISSN)	Периодические издания, пресса
978	Books & Paperbacks (ISBN)	Книги
979	Books & Paperbacks (ISBN) & Printed Sheet Music (ISMN)	Книги и ноты
980	Refund receipts	Возвратные квитанции
981-982	Common Currency Coupons	Валютные купоны
990-999	Coupons	Купоны

Расчет показателей ассортимента

1. Коэффициент полноты ассортимента ( $K_n$ ):

$$K_n = \frac{П_D}{П_B} \cdot 100 \%,$$

где  $П_D$  – полнота действительная;  
 $П_B$  – полнота базовая.

2. Коэффициент широты ассортимента ( $K_w$ )

$$K_w = \frac{Ш_D}{Ш_B} \cdot 100 \%,$$

где  $Ш_D$  – широта действительная;  
 $Ш_B$  – широта базовая.

3. Коэффициент новизны ассортимента ( $K_n$ )

$$K_n = \frac{H}{Ш_D} \cdot 100 \%,$$

где  $H$  – новизна;  
 $Ш_D$  – широта действительная.

4. Коэффициент устойчивости ассортимента ( $K_y$ )

$$K_y = \frac{У}{Ш_B} \cdot 100 \%,$$

где  $У$  – устойчивый спрос;  
 $Ш_B$  – широта базовая.

Основные понятия

1. *Партия товара* – товар одного вида, сорта и наименования в однородной упаковке (таре), изготовленный одним предприятием и оформленный одним документом.

1. *Единица упаковки* – различные виды транспортной или потребительской тары (упаковки), предусмотренные НТД.

2. *Выборка* – определенное количество единиц упаковки или товара (если товар без упаковки), отобранное от партии для проверки качества.

3. *Точечная проба* – проба, отобранная пробоотборником или вручную за один прием из единицы упаковки или транспортного средства.

7. *Объединенная проба* – проба, составленная из точечных проб, тщательно перемешанная.

9. *Средняя проба* – часть объединенной пробы, выделенная для экспертизы.

10. Части средней пробы, выделенные для:

- экспертных исследований (10.1);
- хранения, если возникнет необходимость проведения повторных анализов (10.2);

– хранения на случай арбитражных испытаний (10.3).

11. *Навеска* – небольшая часть средней пробы, выделенная для определения отдельных показателей качества.

## Приложение 7

### Справочные данные

Сведения о массе пищевых продуктов в наиболее употребляемых мерах объема

Стакан чайный	250 мл
Стакан граненый	200 мл
Столовая ложка	18 г
Чайная ложка	5 г
Тарелка полупорционная	0,25 л
Тарелка порционная	0,5 л
Половник	100 мл
Сведения о массе одной штуки пищевых продуктов	
Кусочек хлеба порционный	30-50 г
Булка	200 г
Карамель	6 г
Печенье сахарное	13,5 г
Мороженое	100 г
Картофель	100 г
Морковь	70 г
Огурец	100 г
Томаты	70 г
Банан	150 г
Апельсин	100-150 г
Сосиски	50 г
Яйца кур	50 г
Котлета	50-80 г

## Содержание пищевых веществ в некоторых продуктах питания

Наименование продукции	Содержание												
	основных питательных веществ			минеральных веществ, мг%				витаминов, мг%					энергия, ккал
	белки	жиры	углеводы	Ca	P	Mg	Fe	C	B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub>	н-э	A (р-э) мкг%	
Салат из капусты белокачанной	2,6	5,0	3,1	46	55	15	0,8	15,9	0,04	0,10	1,0	340	69
Салат из моркови	1,3	2,0	10,7	32	53	34	0,6	5,0	0,06	0,07	1,0	12000	35
Салат из свежих огурцов и помидор	1,4	4,1	3,3	39	38	16	0,7	12,9	0,04	0,06	0,6	700	57
Яйцо отварное (порция 100 г)	12,9	20,09	0,9	59	218	13	2,5	-	0,07	0,44	3,6	460	243
Сельдь тихоокеанская	14,0	15,0	-	50	35	220	1,3	-	0,08	0,22	0,5	31,5	191
Скумбрия атлантическая	18,0	13,2	-	40	280	50	1,7	-	0,12	0,36	11,6	10	191
Масло сладкосливочное несоленое	0,5	82,5	0,8	12	11	-	0,2	-	-	0,1	0,20	1520	748
Сыр Пошехонский	26,0	26,1	-	1000	640	45	1,0	0,8	0,03	0,30	6,7	400	344
Творог мягкий 11 % жирности	16	11	3,0	160	224	23	0,3	0,5	0,04	0,27	3,8	95	178
Молоко пастеризованное, 3,2 жирности	5,8	6,4	9,4	240	180	28	0,2	2,6	0,08	0,3	1,6	63	120
Кефир 3,2 жирности	5,8	6,4	8,0	240	190	28	0,2	1,4	0,06	0,34	1,6	64	118
Йогурт 6 % жирности	5,0	6,0	3,5	124	92	14	0,1	0,6	0,03	0,15	1,4	863	92
Окрошка мясная на кефире	2,8	1,1	4,3	58	55	12	0,4	5,5	0,03	0,09	1,0	170	39
Суп Харчо с мясом	3,1	4,5	5,5	15	36	10	0,4	2,8	0,02	0,02	1,1	187	75
Суп с бобовыми крупами (фасоль)	3,0	1,3	6,9	33	131	19	0,9	0,4	0,06	0,03	1,0	390	54
Борщ (без мяса)	1,0	1,1	5,4	23	80	12	0,5	4,3	0,02	0,03	0,4	510	36
Минтай припущенный	16,2	1,1	-	47	180	43	0,9	-	0,1	0,1	5,9	40	75
Карп жареный	18,5	10,5	3,2	40	173	23	-	-	0,13	0,12	6,3	60	181
Мясо духовое, говядина	6,6	3,8	10,7	21	94	24	1,2	3,8	0,08	0,09	3,1	1320	104
Котлеты рубленые	13,6	45,7	-	14	121	20	1,6	-	0,58	0,13	5,8	-	466
Сосиски молочные	11,0	23,9	-	35	159	20	1,8	-	0,19	0,15	4,6	-	240
Печень говяжья	17,9	3,7	5,3	9	314	18	6,9	-	0,3	2,19	13,0	17500	127
Куры 1 категории	18,2	4,4	-	16	165	18	1,6	1,8	0,07	0,15	12,5	70	238

Свекла тушеная	1,6	3,0	10,3	37	58	21	1,2	1,2	0,02	0,04	0,4	12	75
Картофель отварной	0,4	0,1	15,8	12	54	22	0,8	14,5	0,1	0,06	1,5	23	75
Картофель жареный во фритюре	3,8	15,5	30,1	15	87	30	1,1	18,0	0,17	0,12	3,4	-	270
Капуста квашеная тушеная	2	5,5	8,6	50	38	17	1,1	8,0	0,03	0,04	0,11	0,16	75
Макаронные изделия в/с	11,0	1,3	70,5	19	87	16	0,17	0,04	0,17	0,04	2,9	-	338
Каша гречневая из ядрицы	3,0	3,4	14,6	12	72	49	1,6	-	0,08	0,04	1,7	-	101
Каша Геркулес	2,4	4,0	14,8	19	70	29	0,8	-	0,07	0,02	0,8	-	105
Чай с сахаром	0,2	-	14,0	12	8	6	-	-	-	-	-	-	56
Кофе без сахара	0,4	1,0	0,4	10	14	-	-	-	-	-	1,2	-	14
Кока-кола, пепси-кола	-	-	17,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	76
Сок апельсиновый	0,14	0,2	26,4	36	26	22	0,6	80,0	0,08	0,04	0,6	100	106,8
Апельсин	0,9	6,2	8,1	34	23	13	0,3	60	0,03	0,04	0,3	58	43
Банан	1,5	0,5	21,0	8	28	42	0,6	10,0	0,04	0,05	0,9	140	96
Печенье сахарное	7,5	9,8	74,4	29	90	20	2,1	-	0,08	0,05	1,9	29	417
Шоколад горький	6,2	35,4	48,2	45	170	133	5,6	-	0,03	0,07	2,1	-	539
Варенье из малины	0,6	0,2	8,0	19	16	10	1,2	7,4	0,01	0,04	0,5	23	273
Карамель леденцовая	-	-	95,8	14	6	6	0,2	-	-	-	-	-	384
Пломбир Крем-брюле	3,7	15,0	22,4	158	113	20	0,2	0,4	0,03	0,21	0,7	130	240
Сахар-песок	-	-	99,8	-	-	-	0,3	-	-	-	-	-	399
Майонез провансаль	2,8	67,0	3,7	33	54	13	1,0	-	0,01	0,05	0,5	40	629
Хлеб пшеничный формовой	7,6	0,8	49,2	20	65	14	1,1	-	0,11	0,03	2,2	-	235
Хлеб Бородинский	6,8	1,3	7,9	47	157	49	3,9	-	0,18	0,08	2,3	6	201
Булочка повышенной калорийности	7,6	10,0	53,8	47	121	34	2,3	-	0,15	0,12	2,9	150	337
Батон нарезной	7,5	2,9	51,4	19	65	13	1,2	-	0,4	0,03	2,1	-	262

Продукция рассчитана на 100 г порцию, напитки – на стакан емкостью 200 мл

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания  
по организации и проведению самостоятельной работы  
по дисциплине «Основы товароведения в таможенном деле»  
для студентов специальности 38.05.02 «Таможенное дело»

Ставрополь  
2026

Методические указания составлены в соответствии с программой дисциплины «Основы товароведения в таможенном деле» для студентов специальности 38.05.02 Таможенное дело (направленность (профиль) «Таможенные платежи») и предназначены для оказания помощи студентам при выполнении самостоятельной работы.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	62
2 КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ И ВИДЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО НИМ.....	63
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА.....	64
3.1 Общие положения.....	64
3.2. Вопросы для собеседования.....	65
3.3 Критерии оценки результатов самостоятельного изучения литературы в ходе собеседования.....	70
4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ РЕШЕНИЮ ЗАДАЧ, ВЫПОЛНЕНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ.....	71
4.1 Общие положения.....	71
4.2 Комплект задач и тестовых заданий.....	72
4.3 Критерии оценки решения задач (тестовых заданий).....	84
5 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЭКЗАМЕНУ.....	85
5.1 Общие положения.....	85
5.2 Вопросы к экзамену.....	86
5.3 Критерии оценки ответа студента на экзамене.....	89
6 ЛИТЕРАТУРА И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	90

## ВВЕДЕНИЕ

Важное место с точки зрения реализации цели и задач дисциплины «Основы товароведения в таможенном деле» отводится самостоятельной работе студентов (далее – СРС).

СРС является планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов).

СРС начинается с первого дня занятий по дисциплине и заканчивается с её окончанием. Её надо уметь правильно организовать, чтобы добиться желаемых результатов. Каковы главные принципы организации самостоятельной работы? Во-первых, целенаправленность, сознательная активность в овладении знаниями и навыками самостоятельной работы. Во-вторых, систематичность в работе, умение работать постоянно, упорно, систематически.

Самостоятельная работа требует определенных навыков, умения. Наибольшую пользу она приносит тогда, когда студент занимается систематически, проявляет трудолюбие и упорство. На основе самостоятельно приобретенных знаний формируются твердые убеждения студента и умение отстаивать их.

Цель настоящих методических рекомендаций – определить назначение СРС и её роль в изучении дисциплины; конкретизировать формы и виды СРС; объяснить критерии оценивания СРС.

## 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Целью самостоятельной работы студентов (далее – СРС) по дисциплине «Основы товароведения в таможенном деле» является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по дисциплине, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем.

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных в рамках аудиторной работы теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, для эффективной подготовки к промежуточной аттестации.

Дисциплина «Основы товароведения в таможенном деле» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы таможенное дело, направленность (профиль) Таможенные платежи.

Технологическая карта самостоятельной работы обучающихся представлена в таблице 1.

Таблица 1 – План-график выполнения самостоятельной работы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Наименование оценочного средства
ИД-2.ПК-3	1-16	Самостоятельное изучение теоретического материала	Собеседование	Вопросы для собеседования
ИД-2.ПК-3	1-12	Самостоятельное решение задач, выполнение тестовых заданий	Проверка решений	Комплект задач и тестовых заданий
ИД-2.ПК-3	1-12	Подготовка к экзамену	Экзамен	Вопросы к экзамену

## 2 КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ И ВИДЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО НИМ

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в Федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательной программе заочной формы обучения.

### 3 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА

#### 3.1 Общие положения

При изучении дисциплины большую и важную роль играет самостоятельная индивидуальная работа с литературой. Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Студент должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь.

Успешность самостоятельного чтения литературы во многом зависит от умения правильно работать с литературой, работать над текстом.

При работе с текстом целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом. Т.е. не запоминать, а понять общий смысл прочитанного содержания. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом.

Чтение становится более продуктивным, когда сопровождается записями. Основные виды систематизированной записи прочитанного следующие:

1. Аннотирование – предельно краткое связное описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения;
2. Планирование – краткая логическая организация текста, раскрывающая содержание и структуру изучаемого материала;
3. Тезирование – лаконичное воспроизведение основных утверждений автора без привлечения фактического материала;
4. Цитирование – дословное выписывание из текста выдержек, извлечений, наиболее существенно отражающих ту или иную мысль автора;
5. Конспектирование – краткое и последовательное изложение содержания

прочитанного.

Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать.

Конспект – сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта. При составлении конспекта рекомендуется придерживаться следующих правил:

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;

2. Выделите главное, составьте план;

3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;

4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.

5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

### 3.2. Вопросы для собеседования

#### Тема 1. Товароведение как наука о товарах

1. Дайте определение товароведения.
2. Что является предметом товароведения.
3. Предмет, метод, цели и задачи товароведения как науки научной дисциплины.

4. Дайте определение «товар», согласно ТК ЕАЭС.
5. Роль и значение товароведения в таможенном деле.
6. Цель изучения дисциплины «Основы товароведения в таможенном деле».
7. Принцип товароведения – безопасность.

## Тема 2. Классификация и кодировка товаров

1. Классификация как метод товароведения.
2. Объясните сущность и значение классификации.
3. Дайте определение терминам: объект классификации, классификационная группировка, глубина классификации, ступень классификации.
4. Охарактеризуйте признаки классификации.
5. Методы товароведения, общая характеристика и виды.
6. Дайте характеристику методов классификации.
7. Укажите преимущества и недостатки фасетного метода классификации.
8. Дайте определение термина классификации: класс.
9. Дайте определение термина классификации: подкласс.
10. Дайте определение термина классификации: группа.
11. Дайте определение термина классификации: подгруппа.
12. Дайте определение термина классификации: вид.
13. Дайте определение термина классификации: разновидность.
14. Объясните сущность, значение и цели кодирования.
15. Что такое код.
16. Кодирование товаров. Сущность и характеристика основных систем кодирования.
17. Что собой представляет классификатор.
18. Общее понятие – Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.
19. Расшифруйте общероссийские классификаторы ОКОНХ.
20. Расшифруйте общероссийские классификаторы ОКПО.

21. Расшифруйте общероссийские классификаторы ОКП.
22. Что собой представляет товарная номенклатура.

### Тема 3. Ассортимент товаров

1. Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой.
2. Что собой представляет анализ структуры ассортимента.
3. Как Вы понимаете управление ассортиментом товаров.
4. Основные характеристики ассортимента товаров.
5. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
6. Особенности формирования промышленного и торгового ассортимента.
7. Управление ассортиментом как часть стратегии торгового предприятия.
8. Планирование товарного ассортимента.
9. Основные понятия об ассортименте товаров.
10. Представьте классификацию ассортимента товаров (то, что делали на практическом занятии и была домашняя работа).
11. Показатели ассортимента товаров.
12. Как рассчитывается показатель полноты ассортимента товаров.
13. Как рассчитывается показатель новизны ассортимента товаров.

### Тема 4. Качество товаров

1. Основные понятия в области качества продукции
2. Свойства и показатели качества продукции
3. Количественная характеристика товаров
4. Оценка и контроль качества
5. Управление качеством продукции

### Тема 5. Стандартизация товаров

1. Техническое регулирование
2. Методологические основы, принципы и методы стандартизации

### 3. Документы в области стандартизации

#### Тема 6. Подтверждение соответствия и сертификация продукции

1. Сущность и формы оценки и подтверждения соответствия
2. Цели и принципы подтверждения соответствия
3. Становление и развитие подтверждения соответствия в России

#### Тема 7. Обеспечение товароведных характеристик товара

1. Факторы, формирующие качество продукции
2. Упаковка как фактор, сохраняющий качество товаров
3. Хранение товаров

#### Тема 8. Виды и средства информации о товаре

1. Российские товарные знаки (словесные, изобразительные, объемные, а также их комбинации)
2. Товарные знаки зарубежных государств (словесные, изобразительные, объемные, а также их комбинации)
3. Знаки соответствия обязательным требованиям
4. Знаки безопасности
5. Знаки на этикетках
6. Манипуляционные знаки
7. Предупредительные знаки
8. Экологические знаки
9. Производственная маркировка
10. Торговая маркировка
11. Специальные символы, которые наносятся на упаковочный материал в различных ситуациях
12. Знаки соответствия и качества, их значение
13. Знаки наименования места происхождения товаров
14. Эксплуатационные знаки

15. Маркировка, указывающая на особенности упаковочного материала
16. Социальные знаки и их значение
17. Товарные знаки (ТЗ) и знаки обслуживания
18. Размерные знаки
19. Фирменные торговые знаки
20. Товарные знаки (ТЗ) – фирменные, ассортиментные (именные)
21. Товарные знаки коллективные и индивидуальные
22. Товарные знаки, включенные в объект интеллектуальной собственности

#### ФТС России

23. Международные знаки во внешнеэкономической деятельности.

#### Тема 9. Идентификация и фальсификация товаров

1. Идентификация товаров
2. Фальсификация товаров

#### Тема 10. Товароведная характеристика продовольственных товаров

1. Что означает пищевые продукты.
2. Особенности маркировки продовольственных товаров
3. Классификация продовольственных товаров.
4. Химический состав продовольственных товаров.
5. Физические свойства пищевых продуктов.
6. Потребительские свойства продовольственных товаров
7. Безопасность (безвредность) продуктов питания
8. Конкурентоспособность продовольственных товаров

#### Тема 11. Товароведная характеристика непродовольственных товаров

1. Что означает непродовольственные товары.
2. Особенности маркировки непродовольственных товаров
3. Классификация непродовольственных товаров.
4. Потребительские свойства непродовольственных товаров

5. Понятие качества непродовольственных товаров
6. Безопасность
7. Конкуренентоспособность непродовольственных товаров

## Тема 12. Основы экспертизы товаров в таможенном деле

1. Понятие экспертизы товаров
2. Методы экспертизы товаров
3. Таможенная экспертиза товаров

### 3.3 Критерии оценки результатов самостоятельного изучения литературы в ходе собеседования

Для оценки результатов самостоятельного изучения литературы со студентами проводится собеседование по выданным для собеседования вопросам. Собеседование проводится в устной форме в специально установленное преподавателем для этого время. Во время собеседования выясняется уровень подготовки студента по обсуждаемой теме, объем специальной литературы, с которой он ознакомился, обсуждение вопросов, не до конца понятых студентами.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если: задание изложено неполно, но правильно; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя; даются правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; студент может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного

материала.

Оценку «удовлетворительно» студент получает, если: неполно, но правильно изложено задание; при изложении была допущена одна существенная ошибка; знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий; излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно; затрудняется при ответах на вопросы преподавателя. Оценку «неудовлетворительно» студент получает, если: неполно изложено задание; при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы СРС.

#### 4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ РЕШЕНИЮ ЗАДАЧ, ВЫПОЛНЕНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

##### 4.1 Общие положения

Цель самостоятельного решения задач и выполнения тестовых заданий - закрепление знаний по основным теоретическим положениям дисциплины и формирование навыков и умений по применению этих знаний, необходимых в будущей учебной и практической деятельности.

Данный вид СРС способствует формированию у студентов системного мышления, а также навыков использования специальной и справочной литературы для решения практических вопросов.

Задания выполняются на основе изучения материалов лекций и практических занятий, а также соответствующей литературы. Данный вид СРС предполагает самостоятельную систематизацию информации и мыслительный поиск решения проблемы.

Перед выполнением заданий студенту необходимо:

- изучить материал задания в материалах лекционных и практических занятий по дисциплине, источниках литературы;
- ознакомиться со статистическими данными, публикуемыми в

периодической печати и в статистических сборниках;

– ознакомиться со статьями периодической печати, освещающими вопросы задания.

Ответ на задание должен быть написан грамотно и разборчивым почерком. Они должны быть конкретными, точными. Выполненная работа сдается на проверку преподавателю в срок, который устанавливается преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине.

Без проверки могут быть возвращены работы, выполненные небрежно, неразборчивым почерком. Если работа выполнено с ошибками, работа возвращается студенту для повторного выполнения или доработки. Повторную работу студент должен предоставить на кафедру вместе с незначенной работой. После получения допуска работы к собеседованию студент должен пройти собеседование у преподавателя, который проверял данную работу.

## 4.2 Комплект задач и тестовых заданий

### Тема 1. Товароведение как наука о товарах

#### 1. Товароведение – это

- a) наука об основополагающих характеристиках товаров;
- b) наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости и факторах обеспечения этих характеристик;
- c) наука об основополагающих характеристиках товаров и свойствах обеспечения этих характеристик;
- d) наука, изучающая потребительные стоимости товаров.

#### 2. Предметом товароведения являются:

- a) потребительные характеристики товаров;
- b) основополагающие характеристики товаров;
- c) характеристика товаров;
- d) потребительные стоимости товаров.

3. Потребительные стоимости товаров –

- a) реальная стоимость товара;
- b) совокупность характеристик объекта удовлетворять потребности человека;
- c) совокупность свойств объекта удовлетворять конкретные потребности человека;
- d) способность удовлетворять предполагаемые потребности человека.

4. Целью товароведения является:

- a) изучение характерных признаков товаров;
- b) изучение характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость;
- c) изучение потребительной стоимости товаров;
- d) изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения.

5. Принцип товароведения \_\_\_\_\_ это состояние при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем

6. Основополагающими характеристиками товаров, как объектов товароведной деятельности являются:

- a) ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная;
- b) физиологическая, качественная, количественная, стоимостная;
- c) ассортиментная, качественная, количественная, органолептическая;
- d) физиологическая, качественная, количественная, органолептическая.

7. Товароведная характеристика –

- a) совокупность свойств, признаков предмета или явления;
- b) совокупность отличительных свойств, признаков предмета или явления;
- c) отличительные свойства, признаков предмета или явления;

d) отличительных свойств, признаков предмета.

8. Количественная характеристика товаров –

a) совокупность определенных свойств, выраженных с помощью физических величин и единиц их измерения;

b) совокупность потребностей выраженных с помощью физических величин и единиц их измерения;

c) совокупность требований выраженных с помощью физических величин и единиц их измерения;

d) совокупность внутривидовых свойств, выраженных с помощью физических величин и единиц их измерения.

Тема 2. Классификация и кодировка товаров

1. Разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами это – \_\_\_\_\_

2. Свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация это – \_\_\_\_\_

3. Официальный документ, устанавливающий обязательные требования к объектам классификации это – \_\_\_\_\_

4. Образование и присвоение кода классификационной группировке и /или объекту классификации это – \_\_\_\_\_

5. Номер или совокупность чисел, применяемых для обозначения классификационной группировке и /или объекта классификации это – \_\_\_\_\_

6. Перечень однородных и разнородных товаров общего или аналогичного назначения это – \_\_\_\_\_

### Задача 1.

Составить графическую схему классификации иерархическим методом с использованием классификационных группировок, используя следующие данные:

Одежда:

- а) бытовая, спортивная, ведомственная;
- б) из ткани, искусственной кожи, натуральной кожи;
- в) классическая, спортивная, «фантази»;
- г) женская, мужская, детская;
- д) костюм, платье, плащ, жакет, пиджак.

### Задача 2.

Составить графическую схему классификации иерархическим методом с использованием классификационных группировок, используя следующие данные:

Обувь:

- а) резиновая, кожаная, валяная;
- б) бытовая, производственная, спортивная;
- в) мужская, женская, детская;
- г) машинного производства, ручного производства;
- д) ботинки, туфли, сапоги;
- е) модельная, повседневная.

### Задача 3.

Составить графическую схему классификации иерархическим методом с использованием классификационных группировок, используя следующие данные:

Ткани:

- а) бельевые, сорочечно-платьевые, костюмные, пальтовые;
- б) хлопковые, льняные, шерстяные, смешанные;
- в) простые, мелкоузорчатые, сложные, крупноузорчатые;
- г) суровые, отбеленные, пестротканые, набивные.

#### Задача 4.

Составить графическую схему классификации иерархическим методом с использованием классификационных группировок, используя следующие данные:

Стеклопосуда:

- а) натрий-кальций-силикатная, хрустальная, жаростойкая;
- б) столовая, кухонная, хозяйственная;
- в) выдувная, прессованная, прессовыдувная;
- д) стакан, фужер, масленка, менажница.

#### Задача 5.

Составить графическую схему классификации иерархическим методом с использованием классификационных группировок, используя следующие данные:

Трикотажные изделия:

- а) верхние, бельевые, чулочно-носочные, перчаточные, головные уборы;
- б) поперечновязанные, основовязанные;
- в) вязанные, кроенные, комбинированные;
- г) отваренные, отбеленные, крашеные, набивные, тисненые;
- д) летние, демисезонные, зимние;
- е) домашние, повседневные, нарядные.

#### Задача 6.

Вычислить контрольную цифру штрихового кода EAN-13, пользуясь методикой расчета: штрих-код – 5012233213046.

#### Задача 7.

Вычислить контрольную цифру штрихового кода EAN-13, пользуясь методикой расчета: штрих-код – 7622210107112.

### Тема 3. Ассортимент товаров

#### 1. Свойства ассортимента –

- а) ассортиментный минимум, ширина, полнота, длина, устойчивость,

новизна, структура, гармоничность;

б) широта, полнота, устойчивость, новизна, структура, ассортиментный минимум, гармоничность, рациональность;

с) полнота, устойчивость, новизна, структура, гармоничность, длина, рациональность;

новизна, структура, ассортиментный минимум, длина, гармоничность, рациональность.

### Задача 1

Сделать анализ структуры ассортимента конфет, реализованных за истекший год по данным, представленным в таблице 1.

Таблица 1 – Ассортимент реализованных конфет

Наименование конфет	Продано, кг	Удельный вес, %
1. Буревестник	100	
2. Птичье молоко	150	
3. Ласточка	200	
4. Ромашка	100	
5. Кара-Кум	150	
6. Мак	300	
7. Осенний сад	100	
8. Орешек	150	
Итого		

### Задача 2

Дан анализ структуры ассортимента конфет, реализованных за истекший год по данным, представленным в таблице 1. Рассчитайте объем продаж.

Таблица 1 – Ассортимент реализованных конфет

Наименование конфет	Продано, кг	Удельный вес, %
1. Буревестник		9,8
2. Птичье молоко		11,2
3. Ласточка		15,4
4. Ромашка		9,1
5. Кара-Кум		9,8
6. Мак		22,8
7. Осенний сад		9,1
8. Орешек		12,6
Итого	1424	100,0

## Тема 4. Качество товаров

### 1. Качественная характеристика товаров –

- a) совокупность потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности;
- b) совокупность однородных потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности;
- c) совокупность свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности;
- d) совокупность внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности.

2. Совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности это – \_\_\_\_\_

### 3. Требования к качеству – это

- a) выражение определенных потребностей или их перевод в набор количественно или качественно установленных требований к характеристикам объекта, чтобы дать возможность их реализации и проверки;
- b) выражение определенных требований к характеристикам объекта, чтобы дать возможность их реализации и проверки;
- c) выражение определенных требований к характеристикам объекта;
- d) установление требований к характеристикам объекта.

### 4. Уровень качества –

- a) относительная характеристика качества продукции основанная на сравнении качества продукции с базовыми значениями;
- b) характеристика качества продукции основанная на сравнении качества продукции с единичными значениями;
- c) относительная характеристика качества продукции основанная на сравнении качества продукции с комплексными значениями;
- d) относительная характеристика продукции основанная на сравнении

качества продукции с относительными значениями.

## Тема 5. Стандартизация товаров

### 1. Техническое регулирование – это

- a) правовое регулирование отношений на товарном рынке;
- b) правовое регулирование отношений в области установления и применения обязательных требований к продукции и процессам жизненного цикла, а также по установлению и применению на добровольной основе требований к продукции и процессам жизненного цикла и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия;
- c) правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции и процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции и процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ и оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия;
- d) правовое регулирование отношений в области установления, применения обязательных требований к продукции и процессам жизненного цикла, а также по установлению и применению на добровольной основе требований к продукции и процессам жизненного цикла

### 2. Цели технических регламентов:

- a) защита жизни, здоровья и имущества граждан; охрана окружающей среды;
- b) охрана окружающей среды;
- c) защита жизни, здоровья и имущества граждан и государства;
- d) защита жизни, здоровья и имущества граждан, муниципального и государственного имущества; охрана окружающей среды.

3. Нормативный документ, устанавливающий требования к группам однородной продукции, называется \_\_\_\_\_

#### Задача 1

##### Работа с нормативными документами

- Какие методы товароведения применяются в ГОСТ
- По каким признакам сгруппированы товары в ГОСТ
- Какие коды используются в ГОСТ
- Какие требования к качеству товаров по ГОСТ
- Какие требования к безопасности товаров по ГОСТ
- Факторы, влияющие на формирование качества данной группы товаров
- Органолептические методы оценки качества данной группы товаров
- Количественные характеристики товара по ГОСТ
- Градации данной группы товаров по ГОСТ
- Факторы, обеспечивающие сохраняемость данной группы товаров
- Требования к упаковке данной группы товаров по ГОСТ
- Требования к условиям хранения данной группы товаров по ГОСТ
- Категория и разновидность стандарта
- Отметить достоинства и недостатки иерархического метода

##### классификации

– Определить классификационные признаки, по которым выделены группировки товаров

- Рассчитайте структуру ассортимента товаров
- Расшифровать информационные знаки на маркировке
- Какие сведения указываются на маркировке предложенного товара
- Построения стандарта

Расшифровать штрих – код

## Тема 6. Подтверждение соответствия и сертификация продукции

1. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договора это – \_\_\_\_\_

2. Проводит сертификацию продукции и выдает сертификаты соответствия:

- a) изготовитель;
- b) Центральный орган системы сертификации;
- c) испытательная лаборатория;
- d) орган по сертификации

## Тема 7. Обеспечение товароведных характеристик товара

1. Перечислите факторы, формирующие качество продукции:

- a) сырье, конструкция, технология;
- b) проектирование, разработка продукции, конструкция, сырье, технология производства;
- c) проектирование, сырье, технология производства;
- d) разработка, конструкция, сырье, технология производства.

2. К сохраняющим факторам относятся:

- a) упаковка, хранение, товарная обработка, реализация;
- b) упаковка, хранение, товарная обработка, реализация, обслуживание;
- c) упаковка, хранение, товарная обработка, реализация товаров, обслуживание, потребление и эксплуатация;
- d) упаковка, хранение, товарная обработка, реализация товаров, потребление, эксплуатация.

3. Факторы, сохраняющие качество продукции:

- a) никакие факторы не влияют на сохранение качества продукции;
- b) транспортирование и реализация;
- c) упаковка и хранение;

d) упаковка, транспортирование, хранение, товарная обработка, реализация, потребление или эксплуатация.

#### 4. Упаковка –

a) средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту товара от повреждений и потерь, а окружающую среду от загрязнения;

b) комплекс средств, обеспечивающих товар от насекомых, а окружающую среду от загрязнения;

c) элемент, обеспечивающий товар от повреждений и потерь;

d) тара, обеспечивающая товар от повреждений и потерь, а окружающую среду от загрязнения.

#### 5. Требования предъявляются к упаковке товаров –

a) безопасность, надежность, совместимость, взаимозаменяемость;

b) безопасность, надежность, совместимость, взаимозаменяемость, экологические свойства;

c) безопасность, надежность, совместимость, взаимозаменяемость, экологические свойства, экономическая эффективность;

d) безопасность, надежность, совместимость, экологические свойства, экономическая эффективность.

6. Этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации это – -- \_\_\_\_\_

### Тема 8. Виды и средства информации о товаре

#### Задача 1.

Проведите идентификацию предложенного образца этикетки рыбных консервов на соответствие требованиям ТР ЕАЭС Пищевая продукция в части ее маркировки.

## Тема 9. Идентификация и фальсификация товаров

## Тема 10. Товароведная характеристика продовольственных товаров

### 1. Потребительские свойства, характеризующие полезность продуктов питания

– это

- a) пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, безопасность;
- b) пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость;
- c) энергетическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость, доброкачественность;
- d) пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая, органолептическая ценность.

### 2. Пищевая ценность - это

- a) сложное свойство;
- b) биологическая и энергетическая ценность;
- c) биологическая, энергетическая, физиологическая ценность и усвояемость;
- d) сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств продукта, т.е. биологическую, энергетическую, физиологическую, органолептическую ценность, усвояемость и доброкачественность.

### 3. Органолептическая ценность – это

- a) способность пищевых продуктов обеспечивать организм человека необходимым количеством энергии;
- b) способность пищевых продуктов удовлетворять потребности человека;
- c) способность пищевых продуктов воздействовать на органы чувств человека и вызывать определенные восприятия;
- d) способность пищевых продуктов воздействовать на органы чувств

человека и удовлетворять потребности

Тема 11. Товароведная характеристика непродовольственных товаров

Задача 1.

Пользуясь ГОСТ Р 52579-2000 Изделия косметические жидкие ОТУ, представить основные органолептические и физико-химические показатели качества косметических изделий и требования безопасности

Тема 12. Основы экспертизы товаров в таможенном деле

1. Таможенная экспертиза товаров – это разрешение вопросов:

- a) в таможенных целях, требующих специальных познаний;
- b) при производстве таможенного контроля;
- c) в стадии принятия предварительного решения;
- d) связанных с безопасностью продукции.

4.3 Критерии оценки решения задач (тестовых заданий)

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, причем не затрудняется с ответом при видоизменении задач, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические положения при решении задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, испытывает затруднения (допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности) при решении задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает задачи.

## 5 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ЭКЗАМЕНУ

### 5.1 Общие положения

Экзамен – это метод проверки знаний учащихся по полному курсу учебной дисциплины, произведенный путем постановки устных и письменных вопросов. Он дает объективную официально фиксируемую оценку итогов обучения студентов за определенный отрезок времени.

Экзамен не только форма контроля знаний студента. Он имеет большое значение как фактор стимулирования глубокого изучения предмета и является важным звеном в овладении наукой и продолжением учебного процесса.

Условиями допуска к экзамену являются положительные результаты промежуточных аттестаций. На экзамен выносятся материал в объеме, предусмотренном рабочей программой учебной дисциплины. Экзамен проводится по билетам, утвержденным на заседании кафедры.

Подготовка к экзамену состоит из двух взаимосвязанных этапов.

Первый – систематический труд на протяжении учебного периода изучения дисциплины, охватывающий все формы учебного процесса: лекции, изучение и конспектирование рекомендованной литературы, активное участие в практических занятиях, выполнение заданий на практических занятиях, ведение самостоятельной работы по предложенным темам.

Второй – подготовка непосредственно перед экзаменом. Она позволяет студентам за сравнительно короткий отрезок времени охватить всю перспективу изученного материала и лучше понять основные понятия и технологии. Важнейшим учебным пособием на этом этапе работы студента является собственный конспект

лекций, самостоятельно проработанных тем курса, выполненные практические работы.

Самостоятельная подготовка студентов к экзамену является одной из важнейших форм учебного процесса.

## 5.2 Вопросы к экзамену

1. Предмет, метод, цели и задачи товароведения как науки научной дисциплины.
2. Определение «товар», согласно ТК ЕАЭС.
3. Роль и значение товароведения в таможенном деле.
4. Цель изучения дисциплины «Основы товароведения в таможенном деле».
5. Принципы товароведения.
6. Классификация как метод товароведения, признаки классификации, методов классификации.
7. Объект классификации, классификационная группировка, глубина классификации, степень классификации, признаки классификации.
8. Кодирование товаров. Сущность и характеристика основных систем кодирования.
9. Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой.
10. Факторы, влияющие на формирование ассортимента.
11. Показатели ассортимента товаров.
12. Основные понятия в области качества продукции, свойства и показатели качества продукции.
13. Оценка и контроль качества.
14. Стандартизация товаров. Методологические основы, принципы и методы стандартизации.
15. Документы в области стандартизации.
16. Сущность и формы оценки и подтверждения соответствия.
17. Цели и принципы подтверждения соответствия.
18. Факторы, формирующие качество продукции

19. Упаковка как фактор, сохраняющий качество товаров
20. Хранение товаров
21. Виды и средства информации о товаре.
22. Знаки соответствия и качества, их значение. Знаки соответствия обязательным требованиям
23. Знаки безопасности
24. Знаки на этикетках
25. Манипуляционные знаки
26. Предупредительные знаки
27. Экологические знаки
28. Производственная маркировка, торговая маркировка
29. Специальные символы, которые наносятся на упаковочный материал в различных ситуациях
30. Знаки наименования места происхождения товаров
31. Эксплуатационные знаки
32. Предупредительные знаки
33. Маркировка, указывающая на особенности упаковочного материала
34. Социальные знаки и их значение
35. Товарные знаки (ТЗ) и знаки обслуживания
36. Размерные знаки
37. Фирменные торговые знаки
38. Товарные знаки (ТЗ) – фирменные, ассортиментные (именные)
39. Товарные знаки, включенные в объект интеллектуальной собственности ФТС России
40. Международные знаки во внешнеторговой деятельности
41. Идентификация товаров
42. Фальсификация товаров
43. Понятие продовольственных товаров
44. Особенности маркировки продовольственных товаров
45. Классификация продовольственных товаров.

46. Химический состав продовольственных товаров.
47. Физические свойства пищевых продуктов.
48. Потребительские свойства продовольственных товаров
49. Безопасность (безвредность) продуктов питания
50. Конкуренентоспособность продовольственных товаров
51. Что означает непродовольственные товары.
52. Особенности маркировки непродовольственных товаров
53. Классификация непродовольственных товаров.
54. Потребительские свойства непродовольственных товаров
55. Понятие качества непродовольственных товаров
56. Безопасность
57. Конкуренентоспособность непродовольственных товаров
- 58.1. Понятие экспертизы товаров.
- 59.2. Методы экспертизы товаров.
60. Таможенная экспертиза товаров.

#### Типовые задачи к экзамену

Задача 1. Составить графическую схему классификации иерархическим методом с использованием классификационных группировок конкретной группы товаров,

Задача 2. Вычислить контрольную цифру штрихового кода EAN-13 конкретного товара.

Задача 3. Работа с нормативными документами

- Какие методы товароведения применяются в ГОСТ
- По каким признакам сгруппированы товары в ГОСТ
- Какие коды используются в ГОСТ
- Какие требования к качеству товаров по ГОСТ
- Какие требования к безопасности товаров по ГОСТ
- Факторы, влияющие на формирование качества данной группы товаров

- Органолептические методы оценки качества данной группы товаров
- Количественные характеристики товара по ГОСТ
- Градации данной группы товаров по ГОСТ
- Факторы, обеспечивающие сохраняемость данной группы товаров
- Требования к упаковке данной группы товаров по ГОСТ
- Требования к условиям хранения данной группы товаров по ГОСТ
- Категория и разновидность стандарта

Задача 4. Проведите идентификацию предложенного образца маркировки конкретного товара.

### 5.3 Критерии оценки ответа студента на экзамене

Экзамены оцениваются по пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности,

недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Отметка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

## 6 ЛИТЕРАТУРА И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Основная литература

5. Жулидов, С. И. Теоретические основы товароведения: учебное пособие. – М. [НИЦ ИНФРА-М](https://znanium.ru/catalog/document?id=448830&from_similar=1) 2025. – 213 с.. [https://znanium.ru/catalog/document?id=448830&from\\_similar=1](https://znanium.ru/catalog/document?id=448830&from_similar=1)
6. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для вузов / С. Л. Калачев. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 47 с. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510516>
7. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: учебное пособие. – М. Норма. 2022. –424 с. [https://znanium.ru/catalog/document?id=385490&from\\_similar=1](https://znanium.ru/catalog/document?id=385490&from_similar=1)
8. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / Е.Ю. Райкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2024. – 397 с. ил. [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495824'>>

### Дополнительная литература

4. Зонова, Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; отв. ред. Ж.Ю. Койтова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 192 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 176 - 178 - ISBN 978-5-394-02407-8; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495843'>>
5. Основы товароведения: учебное пособие: / В. Е. Сыцко, Л. В. Целикова, Т. Ф. Марцинкевич [и др.]; под ред. В. Е. Сыцко. – Минск: РИПО, 2019. – 264 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600013>. – Библиогр.: с. 237-239. – ISBN 978-985-503-939-7. – Текст: электронный.
6. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А.А. Ляшко, А. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 660 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02005-6; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496128'>>

#### Интернет-ресурсы

9. База данных «Цифровая библиотека IPRsmart (IPRsmart ONE)» [сайт]. Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru>.
10. Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU» [сайт]. Режим доступа: <https://elibrary.ru>.
11. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [сайт]. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>.
12. Некоммерческая интернет-версия Консультант Плюс [сайт]. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=home>.
13. Официальный сайт библиотеки ФГАОУ ВО СКФУ [сайт]. Режим доступа: <http://cataloq.ncstu.ru|cataloq> –.
14. Университетская библиотека ONLINE [сайт]. Режим доступа: <https://biblioclub.ru>.

15. Федеральная таможенная служба [сайт]. Режим доступа:  
<https://customs.gov.ru>.

16. Электронно-библиотечная система Лань [сайт]. Режим доступа:  
<https://e.lanbook.com>.