

Министерство науки и высшего образования  
Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Донецкий государственный университет»

Учетно-финансовый факультет  
Кафедра коммерции и таможенного дела



П.А. Машаров

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ**

Укрупненная группа направлений подготовки	38.00.00 Экономика и управление
Программа высшего образования	Программа специалитета
Специальность	38.05.02 Таможенное дело
Специализация	Таможенное дело
Квалификация	Специалист таможенного дела
Форма обучения	Очная, заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк 2024

Рабочая программа дисциплины «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» для обучающихся по специальности 38.05.02 Таможенное дело (Специализация: Таможенное дело) составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – специалитет по специальности 38.05.02 Таможенное дело, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «25» ноября 2020 г. № 1453 (с изм. и доп.), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 (с изм. и доп.), в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДонГУ» для набора 2024 года.

Разработчик:  
зав. кафедрой коммерции и  
таможенного дела,  
д-р экон. наук, профессор



О. Н. Головинов

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры коммерции и таможенного дела.  
Протокол от 26.03.2024 г. № 8а

Заведующий кафедрой



О. Н. Головинов

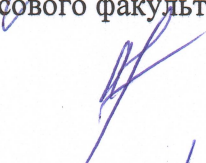
СОГЛАСОВАНО:

Декан учетно-финансового факультета  
28.03.2024 г.




Н. В. Алексеенко

Учебно-методическая комиссия учетно-финансового факультета.  
Протокол от 27.03.2024 г. № 7.  
Председатель



А. А. Блажевич

Руководитель основной профессиональной  
образовательной программы,  
д-р экон. наук, проф.  
26.03.2024 г.



О. Н. Головинов

## 1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**Требования к предварительной подготовке обучающихся, предшествующие и сопутствующие дисциплины, на которых основывается изучение данной:**

дисциплины программы специалитета: Таможенное дело, Исследование торговой хозяйственной деятельности, Технические средства таможенного контроля, Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности.

**Дисциплины, курсовые работы и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:**

Преддипломная практика (обязательная), Выпускная квалификационная работа (дипломная работа).

## 2. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Общая характеристика

Наименование показателя	Значение показателя
Название образовательной программы	38.05.02 Таможенное дело (Специализация Таможенное дело)
Шифр и название в соответствии с учебным планом	Б1.Б.М6.5 Товароведение и экспертиза в таможенном деле
Часть образовательной программы	Базовая (обязательная) часть
Количество зачетных единиц / всего часов	17,5 / 630

### Распределение часов по формам и периодам обучения

Форма обучен ия	курс	семестр	Общее количество часов					
			лекци- онных	лабор а- торны х	практи- ческих	самостоя- тельной работы + контроль	всег о	Форма контро ля
Очная	2/3/ 4	3/4/5/6 /7	34/45/34/26 /34	—	17/30/17/13 /34	75/69/57/69/76	630	2 зачета, 3 экза мена
Заочна я	2/3/ 4	3/4/5/6 /7	4/4/4/4/6	—	6/6/8/8/8	116/134/96/96/ 130	630	2 зачета, 3 экза мена

## 3. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение основных положений товароведения, экспертизы и сертификации в таможенном деле, основные классификационные системы, применяемых в практике международной торговли; получение системных знаний, приобретение умений применять полученные знания на практике; формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых в профессиональной деятельности.

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ КОМПОНЕНТА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ИХ ИНДИКАТОРЫ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Профессиональные компетенции	Индикаторы	Результаты обучения
ПК-4. Способен использовать результаты экспертиз товаров в таможенных целях.	ПК- 4.1. Применяет основные положения товароведения, экспертизы и сертификации в таможенном деле при осуществлении таможенного контроля товаров	ПК- 4.1.1 Знает товароведческие характеристики товаров различных групп, основные понятия в области классификации и кодирования товаров
		ПК- 4.1.2 Знает теоретические основы товароведения
		ПК- 4.1.3 Умеет проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров
		ПК- 4.1.4 Умеет определять код товара в соответствии с ТН ВЭД

## 5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Темы	Вопросы темы
<b>Раздел 1 Теоретические основы товароведения</b>	
1. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	1.1 Содержание товароведения как науки 1.2 Требования и свойства товаров
2. Классификация и кодирование потребительских товаров	2.1 Система классификации товаров 2.2 Система кодирования товаров 2.3 Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности
3. Качество товаров	3.1 Основные понятия о качестве 3.2 Показатели качества 3.3 Методы оценки показателей качества 3.4 Контроль качества
4. Безопасность товаров	4.1 Общие понятия 4.2 Классы опасности веществ
5. Информация о товаре	5.1 Форма представления и свойства информации. 5.2 Требования к содержанию и расположению информации. 5.3 Информационные знаки и средства индивидуализации. 5.4 Штриховое кодирование товаров. Специальная маркировка продукции.
6. Стандартизация и подтверждение соответствия	6.1 Основные задачи, объекты, сфера применения стандартизации 6.2 Подтверждение соответствия
7. Идентификация и фальсификация товаров	7.1 Основные понятия идентификации. Цели и задачи идентификации товаров. 7.2 Понятие фальсификации. Основные типы фальсификации.
8. Экспертиза товаров в таможенном деле	8.1 Основные понятия экспертизы в таможенном деле. 8.2 Назначение экспертизы 8.3 Принятие решения о проведении экспертизы и порядок проведения.
<b>Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров</b>	
1. Нефть и нефтепродукты	1.1 Основные понятия нефти и нефтепродуктов 1.2 Классификация нефтепродуктов



Темы	Вопросы темы
2. Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	2.1 Классификация пластмасс 2.2 Особенности классификации изделий из пластмасс в ТН ВЭД и предъявляемые к ним требования
3. Парфюмерно-косметические товары	3.1 Парфюмерные товары 3.2 Косметические товары 3.3 Безопасность парфюмерно-косметических товаров
4. Силикатные товары	4.1 Стекланные товары 4.2 Керамические товары 4.3 Требования ТС к качеству изделий из стекла и керамики
5. Древесина и лесоматериалы	5.1 Основные признаки древесных пород 5.2 Необработанная и предварительно обработанная древесина и изделия из древесины в ТН ВЭД
6. Мебельные товары	6.1 Материалы, используемые при изготовлении мебели 6.2 Классификационные признаки мебели 6.3 Факторы качества мебельных товаров
7. Металлы и металлохозяйственные товары	7.1 Номенклатурный термин «недрагоценные металлы» 7.2 Основные способы обработки металлов 7.3 Классификация металлохозяйственных товаров
8. Ювелирные товары	8.1 Материалы, применяемые для изготовления ювелирных товаров 8.2 Ювелирные изделия 8.3 Производство ювелирных изделий 8.4 Маркировка ювелирных изделий
9. Текстильные, трикотажные и швейные товары	9.1 Текстильные волокна 9.2 Неорганические текстильные волокна 9.3 Текстильные нити 9.4 Ткани 9.5 Нетканые материалы 9.6 Ковры 9.7 Трикотажные и швейные товары
10. Кожевенные товары	10.1 Кожевенное сырьё 10.2 Строение кожи и топография шкуры 10.3 Производство натуральной кожи 10.4 Изделия из кожи
11. Пушно-меховые товары	11.1 Пушно-меховое сырьё 11.2 Строение и топография шкурки 11.3 Изменчивость волосяного и кожного покрова 11.4 Товарные свойства пушно-меховых и овчинно-шубных товаров 11.5 Требования ТС к качеству изделий из меха
<b>Раздел 3 Товароведение продовольственных товаров</b>	
1. Общие сведения о пищевых продуктах	1.1 Предмет, цель, задачи, методы товароведения продовольственных товаров и связи с другими дисциплинами 1.2 Классификация и кодирование пищевых продуктов 1.3 Основы безопасности, качества и экспертизы экспортно-импортных продовольственных товаров
2. Зерномучные товары	2.1 Зерно 2.2 Крупа 2.3 Мука 2.4 Макароны изделия

Темы	Вопросы темы
	2.5 Классификация зерна и продуктов его переработки в ТН ВЭД России
3. Плодоовощные товары	3.1 Классификация, химический состав и экспертиза свежих овощей и плодов 3.2 Овощи 3.3 Плоды 3.4 Хранение свежих овощей и плодов 3.5 Классификация свежих овощей и плодов в ТН ВЭД России
4. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	4.1 Крахмал 4.2 Сахар 4.3 Мед натуральный и искусственный 4.4 Карамель 4.5 Шоколад 4.6 Мучные кондитерские изделия 4.7 Классификация кондитерских товаров в ТН ВЭД России
5. Вкусовые товары	5.1 Крепкие алкогольные напитки Российской Федерации 5.2 Крепкие алкогольные напитки стран Европейского союза (ЕС) 5.3 Классификация крепких алкогольных напитков в ТН ВЭД России 5.4 Виноградные вина Российской Федерации 5.5 Виноградные вина стран Европейского Союза (ЕС) 5.6 Классификация продукции виноделия в ТН ВЭД России 5.7 Чай 5.8 Экспертиза черного байхового чая 5.9 Классификация чая в ТН ВЭД России 5.10 Кофе и кофепродукты 5.11 Классификация кофе и кофепродуктов в ТН ВЭД России
6. Рыба и рыбные товары	6.1 Классификация рыбных товаров 6.2 Рыба живая и парная 6.3 Рыба охлажденная 6.4 Рыба мороженая
7. Мясо и мясные товары	7.1 Классификация мяса и пищевой продукции на основе мяса 7.2 Мясо 7.3 Полуфабрикаты из мяса 7.4 Субпродукты 7.5 Классификация мяса в ТН ВЭД России
8. Молоко и молочные товары	8.1 Классификация продуктов на основе молока 8.2 Молоко 8.3 Сливки и продукты на их основе 8.4 Кисломолочные продукты 8.5 Классификация молока, сливок и кисломолочных продуктов в ТН ВЭД России
9. Маслоделие и сыроделие	9.1 Масло и пасты масляные 9.2 Сыры и сырные продукты 9.3 Классификация продуктов маслоделия и сыроделия в ТН ВЭД России

Темы	Вопросы темы
10. Товароведение пищевых жиров	10.1 Классификация пищевых жиров 10.2 Растительные масла 10.3 Топленые жиры 10.4 Маргарины 10.5 Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры 10.6 Спреды и смеси топленые 10.7 Изменения жиров при производстве и хранении 10.8 Классификация пищевых жиров в ТН ВЭД России
<b>Раздел 4 Экспертиза непродовольственных товаров</b>	
1. Теоретические основы экспертизы	1.1. Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины 1.2. Принципы товарной экспертизы 1.3. Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности
2. Основные элементы товарной экспертизы	2.1. Виды товарной экспертизы 2.2. Объекты товарной экспертизы 2.3. Субъекты товарной экспертизы
3. Методы товарной экспертизы	3.1. Классификация методов товарной экспертизы 3.2. Измерительные методы 3.3. Регистрационный метод 3.4. Органолептические методы
4. Средства товарной экспертизы	4.1. Классификация средств товарной экспертизы 4.2. Средства информации о товарах 4.3. Материально-технические средства
5. Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара	5.1. Порядок проведения экспертизы качества товаров 5.2. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и / или товара 5.3. Структура и содержание заключения эксперта (акта экспертизы) 5.4. Требования к экспертам торгово-промышленной палаты 5.5. Типичные ошибки при проведении экспертизы
6. Экспертиза товаров бытовой химии	6.1. Особенности проведения экспертизы лакокрасочных материалов 6.2. Экспертиза органолептических показателей лакокрасочных материалов 6.3. Экспертиза физико-химических показателей лакокрасочных материалов 6.4. Особенности проведения экспертизы моющих средств 6.5. Особенности проведения экспертизы клеевых средств
7. Экспертиза изделий из полимерных материалов	7.1. Общие свойства пластмасс 7.2. Потребительные свойства изделий из пластмасс 7.3. Проведение идентификационной экспертизы изделий из пластмасс
8. Экспертиза обувных товаров	8.1. Отличительные признаки обуви различных методов крепления 8.2. Дефекты кожи, используемой при производстве обуви 8.3. Дефекты кожаной обуви
9. Экспертиза парфюмерных товаров	9.1. Общие свойства парфюмерных товаров 9.2. Потребительские свойства и требования к качеству парфюмерных товаров 9.3. Методика оценки качества парфюмерных товаров

Темы	Вопросы темы
10. Экспертиза швейных и трикотажных товаров	10.1. Оценка качества и хранение швейных изделий 10.2. Оценка качества и определение сортности трикотажных изделий 10.3. Экспертиза качества швейно-трикотажных изделий
11. Экспертиза стеклянных товаров	11.1. Потребительские свойства стеклянных товаров 11.2. Экспертиза изделий из стекла 11.3. Маркировка, упаковка и хранение
12. Экспертиза керамических товаров	12.1. Требования к качеству изделий из керамики 12.2. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических изделий
13. Особенности проведения экспертизы текстильных товаров	13.1. Особенности экспертизы текстильных товаров 13.2. Методы проведения экспертизы текстильных изделий
14. Экспертиза электробытовых товаров	14.1 Факторы, определяющие качество электробытовых товаров 14.2 Признаки идентификации и фальсификации электробытовых товаров 14.3 Оценка качества электробытовых товаров
15. Экспертиза ювелирных товаров	15.1. Показатели качества ювелирных товаров 15.2. Методы испытаний ювелирных товаров 15.3. Экспертиза качества ювелирных изделий
16. Экспертиза школьно-письменных товаров	16.1. Классификация и ассортимент школьно-письменных товаров 16.2. Экспертиза качества бумаги и картона
17. Экспертиза древесно-мебельных товаров	17.1. Основы производства мебели 17.2. Экспертиза мебельных товаров
18. Экспертиза игрушек	18.1. Требования к качеству, сырью, маркировке, хранению игрушек 18.2. Экспертиза игрушек
19. Экспертиза качества сырой нефти и нефтепродуктов	19.1. Состав, свойства нефти и нефтепродуктов 19.2. Классификация сортов нефти 19.3. Классификация нефтепродуктов. Сертификация. 19.4. Упаковка, маркировка, транспортировка 19.5. Экспертиза качества нефти и нефтепродуктов
20. Экспертиза строительных материалов	20.1. Классификация и свойства строительных материалов и изделий. Основные потребительские свойства 20.2. Классификация строительных металлов, ассортимент металлических изделий 20.3. Строительные материалы и изделия на основе полимеров, их ассортимент 20.4. Особенности экспертизы качества, дефекты и причины аварий санитарно-технических изделий
<b>Раздел 5 Экспертиза продовольственных товаров</b>	
1. Экспертиза зерномучных товаров	1.1. Методика и порядок проведения экспертизы 1.2. Экспертиза качества муки. Требования к упаковке 1.3. Оформление документов экспертизы
2. Экспертиза вкусовых товаров	2.1. Экспертиза чая 2.2. Экспертиза натурального кофе



Темы	Вопросы темы
	2.3. Экспертиза пряностей и приправ 2.4. Экспертиза плодово-ягодных и овощных соков 2.5. Экспертиза качества пива 2.6. Экспертиза виноградных вин
3. Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров	3.1. Особенности товароведной экспертизы меда 3.2. Организация таможенной экспертизы меда 3.3. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий 3.4. Особенности перемещения через таможенную границу мучных кондитерских изделий 3.5. Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий 3.6. Экспертиза сахаристых кондитерских изделий 3.7. Экспертиза мучных кондитерских изделий
4. Экспертиза молочных товаров	4.1. Показатели качества молока и его экспертиза 4.2. Экспертиза сливочного масла 4.3. Сыры и оценка их качества 4.4. Кисломолочные продукты и их пороки 4.5. Характеристика йогурта и его экспертиза 4.6. Кефир, кумыс, простокваша, творог и творожные изделия и их экспертиза 4.7. Сметана, характеристики и оценка, экспертиза
5. Экспертиза мясных товаров	5.1. Требования к качеству мяса 5.2. Дефекты мяса 5.3. Требования к качеству колбасных изделий 5.4. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение мясных консервов 5.5. Требования к качеству, упаковке и хранению мясных копченостей 5.6. Требования к качеству полуфабрикатов 5.7. Требования к качеству субпродуктов, упаковка и хранение 5.8. Фальсификация мясных товаров 5.9. Сущность и виды таможенных экспертиз мяса и мясных пищевых субпродуктов 5.10. Организация и проведение таможенных экспертиз в таможенных лабораториях ФТС России 5.11. Порядок взятия таможенными органами проб и образцов мяса и пищевых мясных субпродуктов 5.12. Органолептические и физико-химические методы исследования мяса и пищевых мясных субпродуктов 5.13. Составление и оформление заключения по таможенной экспертизе и способы использования товаров ненадлежащего качества
6. Экспертиза рыбных товаров	6.1. Требования к качеству рыбы и морепродуктов 6.2. Дефекты соленых и маринованных рыбных товаров 6.3. Пороки рыбы холодного и горячего копчения 6.4. Дефекты рыбных консервов и пресервов 6.5. Экспертиза качества рыбы 6.6. Способы и виды фальсификации мороженой рыбы

Темы	Вопросы темы
	6.7. Требования к транспортировке, маркировке мороженой рыбы 6.8. Экспертиза мороженой рыбы
7. Экспертиза плодоовощных товаров	7.1. Требования к плодам и овощам, заготавливаемым для хранения 7.2. Хранение плодоовощных товаров 7.3. Повреждения, дефекты и болезни плодоовощных товаров 7.4. Организация и методы экспертизы плодоовощных товаров 7.5. Экспертиза картофеля, капусты, томатов, бананов
8. Экспертиза яиц и яйцепродуктов, пищевых жиров	8.1. Экспертиза животных топленых жиров 8.2. Требования, предъявляемые к заготавливаемым яйцам 8.3. Оценка качества яичных продуктов 8.4. Пищевые неполноценные яйца
9. Экспертиза хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	9.1. Разрыхлители теста 9.2. Пищевые добавки 9.3. Пищевые красители

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Форма обучения – очная, курс – 2/3/4, семестр – 3/4/5/6/7

Наименования разделов и тем	Количество часов				
	Лекц.	Лабор.	Практ.	СРС+К	Всего
<b>Раздел 1 Теоретические основы товароведения</b>					
Тема 1. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	4	-	2	9	15
Тема 2. Классификация и кодирование потребительских товаров	4	-	2	9	15
Тема 3. Качество товаров	4	-	2	9	15
Тема 4. Безопасность товаров	4	-	2	9	15
Тема 5. Информация о товаре	4	-	2	9	15
Тема 6. Стандартизация и подтверждение соответствия	4	-	2	10	16
Тема 7. Идентификация и фальсификация товаров	4	-	2	10	16
Тема 8. Экспертиза товаров в таможенном деле	6	-	3	10	19
<i>Итого по разделу 1</i>	34	-	17	75	126
<b>Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров</b>					
Тема 1. Нефть и нефтепродукты	4	-	3	6	13
Тема 2. Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	4	-	3	6	13
Тема 3. Парфюмерно-косметические товары	4	-	3	6	13
Тема 4. Силикатные товары	4	-	3	6	13
Тема 5. Древесина и лесоматериалы	4	-	3	6	13

Наименования разделов и тем	Количество часов				
	Лекц.	Лабор.	Практ.	СРС+К	Всего
Тема 6. Мебельные товары	4	-	3	6	13
Тема 7. Металлы и металлохозяйственные товары	4	-	3	6	13
Тема 8. Ювелирные товары	4	-	3	6	13
Тема 9. Текстильные, трикотажные и швейные товары	4	-	2	7	13
Тема 10. Кожевенные товары	4	-	2	7	13
Тема 11. Пушно-меховые товары	5	-	2	7	14
<i>Итого по разделу 2</i>	45	-	30	69	144
Раздел 3 Товароведение продовольственных товаров					
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	3	-	2	5	10
Тема 2. Зерномучные товары	3	-	2	5	10
Тема 3. Плодоовощные товары	3	-	2	5	10
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	3	-	2	6	11
Тема 5. Вкусовые товары	3	-	2	6	11
Тема 6. Рыба и рыбные товары	3	-	2	6	11
Тема 7. Мясо и мясные товары	4	-	2	6	12
Тема 8. Молоко и молочные товары	4	-	1	6	11
Тема 9. Маслоделие и сыроделие	4	-	1	6	11
Тема 10. Товароведение пищевых жиров	4	-	1	6	11
<i>Итого по разделу 3</i>	34	-	17	57	108
Раздел 4 Экспертиза непродовольственных товаров					
Тема 1. Теоретические основы экспертизы	1	-	0,5	3	4,5
Тема 2. Основные элементы товарной экспертизы	1	-	0,5	3	4,5
Тема 3. Методы товарной экспертизы	1	-	0,5	3	4,5
Тема 4. Средства товарной экспертизы	1	-	0,5	3	4,5
Тема 5. Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара	1	-	0,5	3	4,5
Тема 6. Экспертиза товаров бытовой химии	1	-	0,5	3	4,5
Тема 7. Экспертиза изделий из полимерных материалов	1	-	0,5	3	4,5
Тема 8. Экспертиза обувных товаров	1	-	0,5	3	4,5
Тема 9. Экспертиза парфюмерных товаров	1	-	0,5	3	4,5
Тема 10. Экспертиза швейных и трикотажных товаров	1	-	0,5	3	4,5
Тема 11. Экспертиза стеклянных товаров	1	-	0,5	3	4,5
Тема 12. Экспертиза керамических товаров	1	-	0,5	4	5,5
Тема 13. Особенности проведения экспертизы текстильных товаров	1	-	0,5	4	5,5

Наименования разделов и тем	Количество часов				
	Лекц.	Лабор.	Практ.	СРС+К	Всего
Тема 14. Экспертиза электробытовых товаров	1	-	0,5	4	5,5
Тема 15. Экспертиза ювелирных товаров	2	-	1	4	7
Тема 16. Экспертиза школьно-письменных товаров	2	-	1	4	7
Тема 17. Экспертиза древесно-мебельных товаров	2	-	1	4	7
Тема 18. Экспертиза игрушек	2	-	1	4	7
Тема 19. Экспертиза качества сырой нефти и нефтепродуктов	2	-	1	4	7
Тема 20. Экспертиза строительных материалов	2	-	1	4	7
<i>Итого по разделу 4</i>	26	-	13	69	108
<b>Раздел 5 Экспертиза продовольственных товаров</b>					
Тема 1. Экспертиза зерномучных товаров	6	-	6	8	20
Тема 2. Экспертиза вкусовых товаров	6	-	6	8	20
Тема 3. Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров	6	-	6	8	20
Тема 4. Экспертиза молочных товаров	6	-	6	8	20
Тема 5. Экспертиза мясных товаров	6	-	6	8	20
Тема 6. Экспертиза рыбных товаров	6	-	6	9	21
Тема 7. Экспертиза плодоовощных товаров	6	-	6	9	21
Тема 8. Экспертиза яиц и яйцепродуктов, пищевых жиров	6	-	6	9	21
Тема 9. Экспертиза хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	6	-	6	9	21
<i>Итого по разделу 5</i>	34	-	34	76	144
<b>ИТОГО ПО КОМПОНЕНТУ ОПОП</b>	173	-	111	346	630

## 6.2. Форма обучения – заочная, курс – 2/3/4, семестр – 3/4/5/6/7

Наименования разделов и тем	Количество часов				
	Лекц.	Лабор.	Практ.	СРС+К	Всего
<b>Раздел 1 Теоретические основы товароведения</b>					
Тема 1. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения	0,5	-	0,75	13,75	15
Тема 2. Классификация и кодирование потребительских товаров	0,5	-	0,75	13,75	15
Тема 3. Качество товаров	0,5	-	0,75	13,75	15
Тема 4. Безопасность товаров	0,5	-	0,75	13,75	15
Тема 5. Информация о товаре	0,5	-	0,75	13,75	15
Тема 6. Стандартизация и подтверждение соответствия	0,5	-	0,75	14,75	16
Тема 7. Идентификация и фальсификация товаров	0,5	-	0,75	14,75	16

Наименования разделов и тем	Количество часов				
	Лекц.	Лабор.	Практ.	СРС+К	Всего
Тема 8. Экспертиза товаров в таможенном деле	0,5	-	0,75	17,75	19
<i>Итого по разделу 1</i>	4	-	6	116	126
<b>Раздел 2 Товароведение непродовольственных товаров</b>					
Тема 1. Нефть и нефтепродукты	0,4	-	0,5	12,1	13
Тема 2. Синтетические смолы, пластмассы и изделия из них	0,4	-	0,5	12,1	13
Тема 3. Парфюмерно-косметические товары	0,4	-	0,5	12,1	13
Тема 4. Силикатные товары	0,4	-	0,5	12,1	13
Тема 5. Древесина и лесоматериалы	0,4	-	0,5	12,1	13
Тема 6. Мебельные товары	0,4	-	0,5	12,1	13
Тема 7. Металлы и металлохозяйственные товары	0,4	-	0,5	12,1	13
Тема 8. Ювелирные товары	0,4	-	0,5	12,1	13
Тема 9. Текстильные, трикотажные и швейные товары	0,4	-	0,5	12,1	13
Тема 10. Кожевенные товары	0,2	-	0,75	12,05	13
Тема 11. Пушно-меховые товары	0,2	-	0,75	13,05	14
<i>Итого по разделу 2</i>	4	-	6	134	144
<b>Раздел 3 Товароведение продовольственных товаров</b>					
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	0,4	-	0,8	8,8	10
Тема 2. Зерномучные товары	0,4	-	0,8	8,8	10
Тема 3. Плодоовощные товары	0,4	-	0,8	8,8	10
Тема 4. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия	0,4	-	0,8	9,8	11
Тема 5. Вкусовые товары	0,4	-	0,8	9,8	11
Тема 6. Рыба и рыбные товары	0,4	-	0,8	9,8	11
Тема 7. Мясо и мясные товары	0,4	-	0,8	10,8	12
Тема 8. Молоко и молочные товары	0,4	-	0,8	9,8	11
Тема 9. Маслоделие и сыроделие	0,4	-	0,8	9,8	11
Тема 10. Товароведение пищевых жиров	0,4	-	0,8	9,8	11
<i>Итого по разделу 3</i>	4	-	8	96	108
<b>Раздел 4 Экспертиза непродовольственных товаров</b>					
Тема 1. Теоретические основы экспертизы	0,2	-	0,4	3,9	4,5
Тема 2. Основные элементы товарной экспертизы	0,2	-	0,4	3,9	4,5
Тема 3. Методы товарной экспертизы	0,2	-	0,4	3,9	4,5
Тема 4. Средства товарной экспертизы	0,2	-	0,4	3,9	4,5
Тема 5. Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара	0,2	-	0,4	3,9	4,5
Тема 6. Экспертиза товаров бытовой химии	0,2	-	0,4	3,9	4,5
Тема 7. Экспертиза изделий из полимерных материалов	0,2	-	0,4	3,9	4,5
Тема 8. Экспертиза обувных товаров	0,2	-	0,4	3,9	4,5

Наименования разделов и тем	Количество часов				
	Лекц.	Лабор.	Практ.	СРС+К	Всего
Тема 9. Экспертиза парфюмерных товаров	0,2	-	0,4	3,9	4,5
Тема 10. Экспертиза швейных и трикотажных товаров	0,2	-	0,4	3,9	4,5
Тема 11. Экспертиза стеклянных товаров	0,2	-	0,4	3,9	4,5
Тема 12. Экспертиза керамических товаров	0,2	-	0,4	4,9	5,5
Тема 13. Особенности проведения экспертизы текстильных товаров	0,2	-	0,4	4,9	5,5
Тема 14. Экспертиза электробытовых товаров	0,2	-	0,4	4,9	5,5
Тема 15. Экспертиза ювелирных товаров	0,2	-	0,4	6,4	7
Тема 16. Экспертиза школьно-письменных товаров	0,2	-	0,4	6,4	7
Тема 17. Экспертиза древесно-мебельных товаров	0,2	-	0,4	6,4	7
Тема 18. Экспертиза игрушек	0,2	-	0,4	6,4	7
Тема 19. Экспертиза качества сырой нефти и нефтепродуктов	0,2	-	0,4	6,4	7
Тема 20. Экспертиза строительных материалов	0,2	-	0,4	6,4	7
<i>Итого по разделу 4</i>	4	-	8	96	108
<b>Раздел 5 Экспертиза продовольственных товаров</b>					
Тема 1. Экспертиза зерномучных товаров	0,6	-	0,8	18,6	20
Тема 2. Экспертиза вкусовых товаров	0,6	-	0,8	18,6	20
Тема 3. Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров	0,6	-	0,8	18,6	20
Тема 4. Экспертиза молочных товаров	0,6	-	0,8	18,6	20
Тема 5. Экспертиза мясных товаров	0,6	-	0,8	18,6	20
Тема 6. Экспертиза рыбных товаров	0,6	-	0,8	19,6	21
Тема 7. Экспертиза плодоовощных товаров	0,6	-	0,8	19,6	21
Тема 8. Экспертиза яиц и яйцепродуктов, пищевых жиров	0,8	-	1,2	19	21
Тема 9. Экспертиза хлебопекарных дрожжей, химических разрыхлителей, пищевых красителей	1	-	1,2	18,8	21
<i>Итого по разделу 5</i>	6	-	8	130	144
<b>ИТОГО ПО КОМПОНЕНТУ ОПОП</b>	22	-	36	572	630

## **7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (СРЕДСТВА) ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **7.1 Контрольные вопросы**

#### **Раздел 1**

1. Предмет, цели и задачи товароведения.
2. Принципы товароведения.



3. История и основы направления в развитии товароведения. Связь товароведения с другими дисциплинами.
4. Объекты товароведной деятельности, их основополагающие характеристики.
5. Субъекты товароведной деятельности.
6. Классификация методов товароведения.
7. Теоретические методы, их характеристика.
8. Эмпирические и практические методы, их характеристика.
9. Классификация товаров: признаки, ступени, методы, правила.
10. Кодирование товаров: структура, алфавит кода, методы кодирования.
11. Классификаторы товаров.
12. Товароведная классификация товаров.
13. Общая классификация продовольственных и непродовольственных товаров.
14. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров.
15. Свойства и показатели ассортимента.
16. Управление ассортиментом товаров.
17. Качество товаров: основные показатели и свойства качества.
18. Показатели качества и их значения.
19. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
20. Характеристика свойств назначения и надежности, их показатели.
21. Характеристика эргономических и эстетических свойств, их показатели.
22. Характеристика экологических свойств и свойств безопасности, их показатели.
23. Оценка качества, ее этапы.
24. Градации качества и их характеристика.
25. Сорт. Сортамент товаров, их характеристика.
26. Дефекты товаров, их классификация.
27. Действия по предупреждению или устранению несоответствий.
28. Организация контроля качества в Российской Федерации.
29. Количественная характеристика товаров: основные градации, общие и специфичные характеристики.
30. Общие физические свойства товаров.
31. Специфические физические свойства товаров.
32. Контроль качества и количества товарных партий.
33. Идентификация и прослеживаемость товаров.
34. Технологический цикл товаров.
35. Факторы, формирующие качество товаров.
36. Факторы, сохраняющие качество товаров.
37. Упаковка товаров. Требования к упаковке.
38. Транспортирование товаров.
39. Хранение товаров. Размещение товаров.
40. Принципы организации хранения товаров. Методы хранения товаров.
41. Сроки сохранности и службы товаров.
42. Товарные потери: виды, порядок списания.
43. Товарные потери: классификация и характеристика.
44. Факторы, влияющие на товарные потери и меры по их предупреждению.
45. Виды и формы товарной информации.
46. Требования к товарной информации.
47. Средства товарной информации, их характеристика.
48. Нормативные и технические документы.
49. Маркировка товаров: значение, структура, виды.
50. Информационные знаки, их характеристика.

## Раздел 2

1. Классификация и характеристика ассортимента натуральных волокон.

2. Классификация и характеристика ассортимента химических волокон.
3. Классификация и характеристика ассортимента синтетических волокон.
4. Классификация и характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей.
5. Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей.
6. Классификация и характеристика ассортимента шелковых тканей.
7. Классификация и характеристика ассортимента шерстяных тканей.
8. Классификация швейных товаров.
9. Классификация и характеристика ассортимента швейной верхней одежды.
10. Классификация и характеристика ассортимента швейных бельевых изделий, относящихся к одежде.
11. Классификация трикотажных изделий.
12. Классификация и характеристика трикотажных переплетений.
13. Характеристика ассортимента верхних трикотажных изделий.
14. Характеристика ассортимента бельевых трикотажных изделий.
15. Характеристика ассортимента кож для низа обуви.
16. Характеристика ассортимента юфтевых кож.
17. Характеристика ассортимента кож для верха обуви, кроме замши.
18. Характеристика ассортимента подкладочных обувных кож.
19. Характеристика ассортимента искусственных и синтетических обувных материалов.
20. Виды и разновидности кожаной обуви.
21. Классификация кожаной обуви.
22. Характеристика ассортимента пушного полуфабриката зимних видов.
23. Характеристика ассортимента мехового полуфабриката весенних видов.
24. Классификация и характеристика ассортимента верхней меховой одежды.
25. Классификация и характеристика ассортимента меховых головных уборов.
26. Классификация и характеристика ассортимента женских меховых уборов.
27. Характеристика ассортимента овчинно-шубных изделий.
28. Классификация шкурок, выделанных по ОКП.
29. Классификация полимеров и полимерных материалов по различным признакам.
30. Основные методы переработки пластмасс как признак классификации.
31. Классификация и характеристика ассортимента изделий из полиолефинов.
32. Классификация и характеристика ассортимента изделий из поливинилхлорида.
33. Классификация и характеристика ассортимента посудо- хозяйственных изделий из пластмасс.
34. Классификация и характеристика ассортимента лакокрасочных материалов.
35. Классификация и характеристика ассортимента синтетических моющих средств.
36. Характеристика ассортимента хозяйственной и кухонной стеклянной посуды.
37. Классификация керамических товаров.
38. Приемы нанесения и распознавания разделок на фарфоровых изделиях.
39. Приемы распознавания фарфоровых и фаянсовых изделий.
40. Классификация фарфоровых изделий.
41. Характеристика ассортимента фаянсовых изделий.
42. Характеристика ассортимента майоликовых и гончарных изделий.
43. Классификация материалов мебельного производства
44. Конструкционные древесно-плитные материалы.
45. Классификация мебели.
46. Характеристика ассортимента гнутой и гнутоклееной мебели.
47. Характеристика ассортимента плетеной мебели. Виды плетения и отделка.
48. Характеристика ассортимента корпусной мебели.
49. Характеристика ассортимента мебели для сидения и лежания.
50. Характеристика ассортимента стальной эмалированной посуды.

51. Характеристика ассортимента посуды из коррозионностойкой стали.
52. Характеристика ассортимента чугунной посуды.
53. Характеристика посуды из сплавов меди и алюминия.
54. Классификация металлической посуды.
55. Характеристика ассортимента ножевых изделий.
56. Характеристика ассортимента столовых приборов, столовых и кухонных наборов.

### Раздел 3

1. Влияние содержания воды в продукте на его качество и сохраняемость
2. Определение зольности продукта, как она влияет на его качество
3. Охарактеризуйте зависимость усвояемости и питательности ценности жиров и белков
4. В каких по происхождению продуктах содержится больше водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Приведите примеры
5. Характеристика биологических процессов
6. Укажите физико-химические методы консервирования.
7. Факторы, оказывающие влияние на сохраняемость продовольственных товаров.
8. Методы консервирования продовольственных товаров: физические, химические, биохимические, комбинированные.
9. Какие виды крупы реализуют на торговом предприятии? Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки.
10. Сорта пшеничной муки, используемые на предприятиях общественного питания.
11. Укажите требования к их качеству и условия хранения.
12. Дайте характеристику макаронных изделий, реализуемых на торговом предприятии. Укажите их тип, вид, размеры.
13. Расскажите строение зерна.
14. Назовите химический состав зерна.
15. Определение «хлеба». Как подразделяют хлеб по рецептуре теста, назначению, способу выпечки.
16. Назовите требования к качеству хлеба и условия его хранения.
17. Назовите основные требования к условиям хранения плодоовощных продуктов.
18. Сущность различных методов консервирования.
19. На каком явлении основана засолка огурцов, капусты.
20. Требования, предъявляемые к качеству квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров 1-го, 2-го сортов.
21. Требования, предъявляемые к качеству изюма, кураги.
22. Характеристика свежих плодов
23. Назовите болезни картофеля и причины их возникновения.
24. Назовите сорта картофельного и кукурузного крахмала, укажите требования к их качеству.
25. Дайте характеристику меда.
26. Дайте характеристику сахара.
27. Дайте краткую характеристику галет, вафель, пряников.
28. Требования, которые предъявляются к качеству печенья, пряников, тортов.
29. Назовите условия и сроки хранения печенья, пряников, вафель.
30. Назовите и дайте характеристику сахаристым кондитерским изделиям.
31. Дайте классификацию мучных кондитерских изделий.
32. Расскажите о классификации чая.
33. Чем отличается черный байховый чай от зеленого. Назовите сорта, требования к их качеству.
34. Какие виды и сорта кофе реализуют на торговом предприятии.
35. По каким показателям оцениваю качество зернового кофе.

36. Что вы знаете о какао-порошке. Каковы показатели качества какао- порошка.
37. Виды пряностей и приправ
38. Процесс получения хлебного кваса
39. Какие минеральные вещества входят в состав мяса рыбы, их значение для организма.
40. Какие требования предъявляются к качеству охлажденной и мороженой рыбы.
41. Назовите условия и сроки хранения живой рыбы.
42. Условия и сроки хранения рыбы горячего, холодного копчения и балычных изделий.
43. Какие рыбные консервы называются натуральными и в чем особенность их рецептуры.
44. Какие процессы при хранении вызывают снижение качества рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов.
45. Оценка качества соленых рыбных товаров.
46. Охарактеризуйте мясо по термическому состоянию. Дайте определение этих видов мяса и их отличительные признаки.
47. Как делится мясо по степени свежести. Какие требования предъявляются к качеству свежего охлажденного, замороженного, размороженного мяса.
48. Назовите преимущества и недостатки замораживания мяса.
49. Какие требования предъявляются к качеству охлажденной свежей и несвежей птицы.
50. Как классифицируются колбасные изделия по способу тепловой обработки.
51. С какими дефектами колбасные изделия не допускают к реализации.
52. Товароведная и ветеринарная маркировка мяса: говядины, баранины, свинины.
53. Какие требования предъявляют к качеству свежего молока.
54. Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения. Требования к качеству этих продуктов.
55. Какие требования предъявляют к качеству творога.
56. Какими показателями характеризуются рассольные сыры.
57. В чем особенность состава и использования кисломолочных сыров.
58. На какие группы делятся переработанные сыры.
59. Показатели оценки качества масла коровьего.
60. Какие требования предъявляют к качеству диетических яиц.
61. Что такое меланж и какие требования предъявляют к его качеству.
62. На какие категории делятся яйца и от чего зависит его категория.
63. Способы вытапливания животных жиров и влияние их на качество.
64. Условия и сроки хранения животных топленых жиров.
65. Как делятся растительные масла в зависимости от степени очистки.
66. Маркировка растительного масла.
67. Сравните химический состав и пищевую ценность подсолнечного, оливкового, соевого и кукурузного масла.
68. Что такое дрожжи.
69. Каковы нормы физико-химических показателей дрожжей.
70. На какие сорта подразделяют сушеные дрожжи и какие требования предъявляются к органолептическим показателям.
71. Каково назначение химических разрыхлителей.
72. На какие группы делят пищевые красители. Назовите примеры красителей каждой группы.
73. На какие группы делят пищевые добавки. Назовите примеры добавок каждой из групп.

#### Раздел 4

1. Цели и задачи таможенной экспертизы товаров.

2. Основные виды таможенных товарных экспертиз.
3. Определение норм выхода товарной продукции при технологической экспертизе.
4. Порядок проведения классификационной экспертизы.
5. Определение страны происхождения товара.
6. Порядок назначения таможенных экспертиз.
7. Права и обязанности эксперта при проведении экспертизы.
8. Порядок взятия проб и образцов товара.
9. Порядок производства таможенных экспертиз.
10. Права и обязанности эксперта при назначении экспертиз.
11. Заключение по таможенной экспертизе, его структура, требования к изложению разделов.
12. Значение классификации товаров для международной торговли.
13. Понятие, объекты и предметы таможенной экспертизы.
14. Товар как объект исследований таможенной экспертизы.
15. Виды таможенных экспертиз.
16. Дайте определение термину «экспертиза товаров».
17. Перечислите и поясните основные принципы товарной экспертизы.
18. Дайте характеристику первичной, дополнительной, повторной, контрольной экспертизе.
19. Дайте характеристику комиссионной и комплексной экспертизы.
20. Назовите основные объекты товарной экспертизы.
21. Назовите дополнительные объекты товарной экспертизы.
22. Дайте характеристику стандартным и нестандартным товарам, условно пригодным нестандартным товарам, опасным и потенциально опасным товарам.
23. Назовите и дайте характеристику субъектам товарной экспертизы.
24. Дайте определение терминам «экспертное заключение», «акт обследования», «протокол исследования (испытания)», «метод исследований (испытаний) и измерений», «методика исследований (испытаний) и измерений».
25. Средства измерения применяемые при производстве экспертизы товаров.
26. Средства обнаружения, которые применяются при производстве экспертизы товаров.
27. Перечислите правовые основания для производства экспертизы в экспертной организации.
28. Перечислите основания для отказа в проведении экспертизы.
29. Назовите основные процедуры организации и производства экспертизы в экспертной организации.
30. Перечислите требования к оформлению и регистрации заявки на проведение экспертизы.
31. Аргументируйте, кто принимает решение о производстве экспертизы (или об отказе).
32. Назовите требования к оформлению и регистрации договора на производство экспертизы между заказчиком и экспертной организацией.
33. Аргументируйте, кто выдает эксперту наряд на производство экспертизы.
34. Перечень документов являющееся для эксперта основанием для производства экспертизы от имени экспертной организации.
35. Перечислите требования к оформлению и регистрации наряда на производство экспертизы.
36. Укажите кем проводит исследование объектов экспертизы.
37. Укажите кем проводится отбор образцов товара для лабораторных испытаний.
38. Назовите требования к оформлению акта отбора образцов.
39. Права эксперта при производстве экспертизы.
40. Перечислите обязанности эксперта при производстве экспертизы.

41. Укажите документ, который оформляется на основании результатов исследования объектов экспертизы.
42. Назовите требования к содержанию акта экспертизы.
43. Укажите кем составляет акт экспертизы.
44. Перечислите в каких случаях составляется акт экспертизы, а в каких – заключение эксперта.
45. Назовите требования к оформлению и регистрации акта экспертизы.
46. Перечислите правила внесения изменений и дополнений в акт экспертизы до и после его регистрации.
47. Документы и материалы, которые остаются в экспертной организации после выдачи акта экспертизы заказчику.
48. Дайте характеристику термину «архивный акт».
49. Название документа, в котором регистрируются все документы по производству экспертизы.
50. Дайте характеристику силикатным материалам.
51. Основные сырьевые материалы применяемые в производстве стекла.
52. Вспомогательные материалы, применяемые в производстве изделий из стекла.
53. Процесс варки стекла.
54. Технологические особенности варки стекломассы.
55. Перечислите способы получения стеклянных изделий.
56. Способы декорирования используемые в процессе формования изделий из стекла.
57. Способы декорирования, которые наносятся на отформованные стеклянные изделия.
58. Дайте подробную классификацию ассортимента стекла по общим признакам.
59. Перечислите, в чем проявляются функциональные свойства изделий из стекла.
60. Характеристика свойств изделий из стекла.
61. Охарактеризуйте керамические товары.
62. Дайте характеристику разным типам керамики.
63. Перечислите фазы, которые в себя включает обожженная керамика.
64. Дайте характеристику потребительским свойствам изделий из керамики.
65. Сырьевые материалы используются в производстве керамических товаров.
66. Охарактеризуйте глинистые материалы, которые применяются в керамики.
67. Свойства глины.
68. Укажите, разницу подглазурных и надглазурных красок.
69. Особенности подготовки глиняных сырьевых материалов.
70. Способы формования керамических изделий.
71. Укажите отличительные особенности люминесцентных ламп от ламп накаливания.
72. Укажите разницу отжига и обжига.
73. Способы декорирования керамических изделий.
74. Отличительные особенности трафарета от печати и штампа.
75. Особенность декора арабеску.
76. Признаки классификации изделия из керамики.
77. Перечислите отличительные характеристика черепка фаянса и черепка фарфора.
78. Пластическими массами – основные характеристики.
79. Понятие и классификация полимеров.
80. Реакция полимеризации и поликонденсации.
81. Реакцией сополимеризации.
82. Укажите, для каких целей используют реакцию сополимеризация.
83. Каките, в чем отличие гомополимера от сополимера.
84. Основные виды пластических масс, применяемых для производства посуды.
85. Дайте характеристику основных составляющих пластической массы.
86. Способы переработки пластмасс в изделия.



87. Оценка качества изделий из пластмасс.
88. Пластмасса при горении выделяет запах парафиновой свечи, резины. Укажите ее название.
89. Основные признаки, характеризующие ассортимент изделий из пластмасс.
90. Дайте подробную характеристику ассортименту хозяйственных товаров их пластмасс.
91. Основные свойства характеризующие пластические массы.
92. Охарактеризуйте понятие «надежность полимерных материалов».
93. Ассортимент химических бытовых товаров.
94. Охарактеризуйте ассортимент клеев.
95. Основные свойства клея.
96. Признак классификации клея.
97. Дайте характеристику клеям животного происхождения.
98. Дайте характеристику клеям растительного происхождения.
99. Дайте характеристику клеям минерального происхождения.
100. Характеристика лакокрасочных материалов.
101. Состав, качество ЛКМ.
102. Порядок маркировки лакокрасочных материалов.
103. Укажите разницу пигментов от красителей.
104. Деление на разновидности красочные составы в зависимости от вида пленкообразующего.
105. Охарактеризуйте эмалями?
106. Охарактеризуйте клеевые краски.
107. Классификация и ассортимент СМС.
108. Перечислите достоинства и недостатки СМС.
109. Процесс варки мыла.
110. Средства для стирки и мытья, характеристика ассортимента.
111. Классификация по назначению электробытовых товаров.
112. Признаки классификации электробытовых товаров.
113. Перечислите типы защиты электротоваров от поражения током. Дайте им характеристику.
114. Дайте характеристику проводниковым и электроустановочным приборам.
115. Товароведная, искусствоведческая и стоимостная экспертиза ювелирных изделий.
116. Документальное оформление результатов экспертизы.
117. Требования, предъявляемые к качеству ювелирных изделий.
118. Контроль качества. Оценка уровня качества.
119. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества ювелирных товаров.
120. Методы диагностики. Приборы для диагностики ювелирных изделий.
121. Основы производства бумаги и факторы ее качества.
122. Товароведная характеристика беловых товаров (классификация, факторы, показатели и методы качества).
123. Факторы, определяющие цену бумаги и изделий из бумаги (ценообразующие факторы).
124. Классификация школьно-письменных и канцелярских товаров.
125. Товароведная характеристика средств для письма (классификация, факторы, показатели и методы качества).
126. Идентифицирующие признаки товаров.
127. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.
128. Продукция мебельного производства. Понятие вида, подвида или разновидности, модели, набора, гарнитура мебели.

129. Требования к качеству, в т.ч. и безопасности, предъявляемые к мебели. Оценка качества: показатели, градации.
130. Дефекты мебели: виды, причины возникновения, идентифицирующие признаки, способы обнаружения.
131. Методы оценки качества. Контроль качества мебели в торговле и на производстве.
132. Правила приемки. Классификация, виды и характеристика дефектов мебели. Скрытые производственные дефекты.
133. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели. Транспортирование, условия и сроки.
134. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Предреализационная товарная обработка. Правила эксплуатации. Средства ухода за мебелью. Гарантийные сроки службы мебели разного назначения. Срок службы мебели
135. Роль игрушек и игр в воспитании детей.
136. Классификация и характеристика ассортимента игрушек по различным признакам: по педагогическому назначению, по возрастному назначению, по материалу.
137. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество игрушек. Требования к качеству игрушек.
138. Идентифицирующие признаки. Оценка качества. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.

## Раздел 5

1. Методика и порядок проведения экспертизы
2. Экспертиза качества муки. Требования к упаковке
3. Оформление документов экспертизы
4. Экспертиза чая
5. Экспертиза натурального кофе
6. Экспертиза пряностей и приправ
7. Экспертиза плодово-ягодных и овощных соков
8. Экспертиза качества пива
9. Экспертиза виноградных вин
10. Особенности товароведной экспертизы меда
11. Организация таможенной экспертизы меда
12. Экспертиза качества мучных кондитерских изделий
13. Особенности перемещения через таможенную границу мучных кондитерских изделий
14. Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий
15. Экспертиза сахаристых кондитерских изделий
16. Экспертиза мучных кондитерских изделий
17. Показатели качества молока и его экспертиза
18. Экспертиза сливочного масла
19. Сыры и оценка их качества
20. Кисломолочные продукты и их пороки
21. Характеристика йогурта и его экспертиза
22. Кефир, кумыс, простокваша, творог и творожные изделия и их экспертиза
23. Сметана, характеристики и оценка, экспертиза
24. Требования к качеству мяса
25. Дефекты мяса
26. Требования к качеству колбасных изделий
27. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение мясных консервов
28. Требования к качеству, упаковке и хранению мясных копченостей
29. Требования к качеству полуфабрикатов
30. Требования к качеству субпродуктов, упаковка и хранение

31. Фальсификация мясных товаров
32. Сущность и виды таможенных экспертиз мяса и мясных пищевых субпродуктов
33. Организация и проведение таможенных экспертиз в таможенных лабораториях ФТС России
34. Порядок взятия таможенными органами проб и образцов мяса и пищевых мясных субпродуктов
35. Органолептические и физико-химические методы исследования мяса и пищевых мясных субпродуктов
36. Составление и оформление заключения по таможенной экспертизе и способы использования товаров ненадлежащего качества
37. Требования к качеству рыбы и морепродуктов
38. Дефекты соленых и маринованных рыбных товаров
39. Пороки рыбы холодного и горячего копчения
40. Дефекты рыбных консервов и пресервов
41. Экспертиза качества рыбы
42. Способы и виды фальсификации мороженой рыбы
43. Требования к транспортировке, маркировке мороженой рыбы
44. Экспертиза мороженой рыбы
45. Требования к плодам и овощам, заготавливаемым для хранения
46. Хранение плодоовощных товаров
47. Повреждения, дефекты и болезни плодоовощных товаров
48. Организация и методы экспертизы плодоовощных товаров
49. Экспертиза картофеля, капусты, томатов, бананов
50. Экспертиза животных топленых жиров
51. Требования, предъявляемые к заготавливаемым яйцам
52. Оценка качества яичных продуктов
53. Пищевые неполноценные яйца
54. Разрыхлители теста
55. Пищевые добавки
56. Пищевые красители

## **7.2. Темы рефератов**

1. Различные концепции товароведения
2. Ассортимент товаров. Характеристики ассортимента.
3. Ассортиментная концепция и ассортиментная политика.
4. Предмет, цели и задачи товароведения.
5. Товарная номенклатура и ее характеристики.
6. Принципы построения классификации. Выбор признака классификации.
7. Правила построения классификации товаров.
8. Системы классификации, их особенности.
9. Виды классификации товаров. Общероссийский классификатор продукции.
10. Понятие и назначение штрихового кодирования EAN. Принципы построения штрихового кода EAN.
11. Международная классификация товаров (с применением Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности – ТН ВЭД).
12. Исторические аспекты развития товароведения
13. Предмет, цели, задачи, принципы товароведения
14. Классификация и кодирование потребительских товаров
15. Теоретические основы формирования и управления ассортиментом товаров
16. Методология оценки качества товаров
17. Свойства и потребительские свойства товаров

18. Оценочная деятельность в товароведении.
19. Информация о товаре.
20. Правовое регулирование товароведной деятельности
21. Текстильные товары
22. Швейно-трикотажные товары
23. Кожевенно-обувные товары
24. Пушно-меховые товары
25. Изделия из пластмасс и товары бытовой химии
26. Силикатные товары
27. Древесно-мебельные товары
28. Металлохозяйственные товары
29. Товары бытовой химии
30. Керамические товары
31. Электробытовые товары
32. Строительные товары
33. Ювелирные товары
34. Парфюмерно-косметические товары
35. Спортивные товары
36. Кино и фототовары
37. Общие сведения о пищевых продуктах
38. Зерномучные товары
39. Плодоовощные товары
40. Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские изделия
41. Вкусовые товары
42. Рыба и рыбные товары
43. Мясо и мясные товары
44. Молоко и молочные товары
45. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры.
46. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители, пищевые красители.
47. Теоретические основы экспертизы
48. Основные элементы товарной экспертизы
49. Методы товарной экспертизы
50. Средства товарной экспертизы
51. Порядок проведения экспертизы качества товара и количества товарных мест и / или товара
52. Экспертиза товаров бытовой химии
53. Экспертиза изделий из полимерных материалов
54. Экспертиза обувных товаров
55. Экспертиза парфюмерных товаров
56. Экспертиза швейных и трикотажных товаров
57. Экспертиза стеклянных товаров
58. Экспертиза керамических товаров
59. Особенности проведения экспертизы текстильных товаров
60. Экспертиза электробытовых товаров
61. Экспертиза ювелирных товаров
62. Экспертиза ювелирных товаров
63. Экспертиза школьно-письменных товаров
64. Экспертиза древесно-мебельных товаров
65. Экспертиза игрушек
66. Экспертиза зерномучных товаров
67. Экспертиза вкусовых товаров
68. Экспертиза сахара, меда и кондитерских товаров

- 69. Экспертиза молочных товаров
- 70. Экспертиза мясных товаров
- 71. Экспертиза рыбных товаров

### **7.3. Темы письменных работ (типы задач)**

В середине семестра проводится промежуточная контрольная работа по темам 1-6. Задание включает в себя 2 теоретических вопроса, с использованием указанных выше контрольных вопросов, 10 тестовых заданий, 1 практическую задачу.

Пример тестового задания:

1. Гречневая крупа бывает:

- а) проделом дробленным;
- б) проделом шлифованным;
- в) проделом быстрорастворимым;
- г) ядрицей быстрорастворимой;
- д) ядрицей дробленой;
- е) ядрицей шлифованной.

2. Для удлинения срока хранения молока применяются термические обработки:

- а) нормализация;
- б) пастеризация;
- в) стерилизация;
- г) ультразвук;
- д) фильтрация.

3. К органическим веществам относят:

- а) углеводы;
- б) крахмал;
- в) белки;
- г) липиды.

4. К физико-химическим методам консервации относят:

- а) консервирование сахаром;
- б) асептическую стерилизацию;
- в) соленье;
- г) сушку.

Пример практической задачи:

В адрес мукомольного комбината "Россия" поступила партия пшеницы от частного фермерского хозяйства, сорт Оренбургская 10, вес 210 т. По результатам экспертизы были установлены следующие показатели: натура – 764 г/л; массовая доля клейковины П гр. 24 %; содержание сорной примеси – 3,2%; стекловидность – 79%; влажность – 13,7%. По органолептическим показателям пшеница соответствует нормам.

1. Установить тип, подтип, класс пшеницы.

2. Соответствие качества данной партии базисным и ограничительным кондициям ГОСТа.

3. Рассчитать зачётный вес пшеницы.

Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52554–2006 "Пшеница. Технические условия".

### **7.4. Образец содержания экзаменационного билета**

1. Дайте ответы на теоретические вопросы:

1.1. Порядок взятия таможенными органами проб и образцов мяса и пищевых мясных субпродуктов

1.2. Требования к качеству рыбы и морепродуктов.

2. Дайте определение предложенных терминов и понятий

2.1. Маринованные рыбные товары

## 2.2. Фальсификация мясных товаров

## 3. Дайте ответы на тестовое задание (1 правильный вариант):

3.1. Капуста, в виде стебля длиной до 1,5 м, на котором в пазухах листьев развиваются мелкие кочанчики массой до 15 г:

- а) Савойская;
- б) Брюссельская;
- в) Кольраби;
- г) Цветная;
- д) Белокочанная.

3.2. Картофель содержит крахмала:

- а) От 15% до 17%;
- б) От 12% до 18%;
- в) От 14% до 25%;
- г) Свыше 22%;
- д) от 17% до 30%.

3.3. Десертный овощ, являющийся многолетним травянистым растением, по внешнему виду напоминающий лопух:

- а) Ревень;
- б) Сельдерей;
- в) Кольраби;
- г) Артишок;
- д) Спаржа.

3.4. Капуста, съедобной частью которой является развитый стеблеплод округлой или овальной формы:

- а) Брюссельская;
- б) Кольраби;
- в) Белокочанная;
- г) Цветная;
- д) Савойская.

3.5. Плоды, состоящие из кожицы, плодовой мякоти, внутри которой пятигнездная камера с семенами:

- а) Семечковые;
- б) Косточковые;
- в) Цитрусовые;
- г) Орехоплодные;
- д) Тропические.

## 4. Решите задачу:

В адрес гипермаркета "Сити-дом" поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала нижеследующее: имеет горьковатый вкус; настой яркий, непрозрачный; цвет разваренного листа, неоднородный, тёмно-коричневый; массовая доля влаги 8,9%; массовая доля мелочи 6,8%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

3. Укажите условия хранения чая черного байхового. Для решения задачи используйте ГОСТ 1938–90 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия".

В случае ведения учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, содержание билета может отличаться от приведенного.



## 8. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Общая оценка знаний, обучающихся по дисциплине проводится по 100-балльной шкале исходя из максимума, приведенного в таблице ниже. Организационно-учебная работа в аудитории оценивается на основе таких критериев как посещаемость занятий, своевременное и качественное выполнение домашних заданий, активность во время проведения лекционных и практических занятий (участие в обсуждении текущего и пройденного материала, решение задач и т.п.).

### 8.1 Семестры 3/5 очная и заочная форма обучения

Номера разделов	Виды работ	Максимальное количество баллов
1,3	Организационно-учебная работа в аудитории	25
	Самостоятельная работа	25
	Подготовка реферата (доклада)	30
	Контрольная работа по теоретическому материалу	20
ИТОГО		100
Общий итог за семестр		100

### 8.2 Семестры 4/6/7 очная и заочная форма обучения

Номера разделов	Виды работ	Баллы
2,4,5	Организационно-учебная работа студента в аудитории	40
	Самостоятельная (индивидуальная) работа	15
	Контрольная работа	5
	ИТОГО	60
Экзамен		40
Общий итог за семестр		100

#### Соответствие баллов оценке

Количество баллов из 100	ECTS	Оценка по пятибалльной шкале	
		Экзамен, дифференцированный зачет	Зачет
90-100	A	отлично	зачтено
80-89	B	хорошо	зачтено
75-79	C		зачтено
70-74	D	удовлетворительно	зачтено
60-69	E		зачтено
35-59	FX	неудовлетворительно	не зачтено
0-34	F		не зачтено

## **9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- 1) для слепых и слабовидящих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.
- 2) для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа;
  - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
  - экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере;
  - экзамен и зачет проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
- 2) для глухих и слабослышащих:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа.

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебные занятия по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле» проводятся в 8-м учебном корпусе (г. Донецк, ул. Челюскинцев, д. 198а) университета. Для проведения лекционных и практических занятий требуется аудитория, оборудованная меловой или маркерной доской, мультимедийный проектор и экран, ноутбук, комплект учебной мебели для студентов, рабочее место преподавателя. Выход в Интернет проводной или с использованием Wi-Fi.

Индивидуальные и групповые консультации студентам для проведения самостоятельной работы предоставляются на кафедре коммерции и таможенного дела, находящейся в 8 учебном корпусе (ауд. 508).

Для самостоятельной работы используются текстовые и электронные ресурсы Научной библиотеки университета и других электронных библиотечных баз данных, учебно-методическое обеспечение, представленное в учебно-методическом кабинете 8-го учебного корпуса (ауд. 105).

В процессе обучения студенты имеют возможность использовать учебные материалы по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле», размещенные на платформе Moodle Центра дистанционного образования ФГБОУ ВО «ДонГУ». С использованием ресурсов платформы дистанционного образования осуществляется текущий контроль знаний, обучающихся на основе тестирования и проверки результатов самостоятельной работы.

При изучении дисциплины применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

## 11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### 11.1 Основная литература

1. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для студентов, обучающихся по направлениям подготовки "Товароведение" и "Торговое дело" (квалификация-бакалавр) / Е.Ю. Райкова. - Москва: Дашков и К, 2020. - 411 с.
2. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учеб. пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц; Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва: Дашков и К, 2020. - 396 с.
3. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 100700.62 Торговое дело (степень - бакалавр) / М.А. Николаева. - Москва: Норма, 2021. - 437 с.
4. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / М. С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова; Изд.-торг. корпорация "Дашков и К". - 5-е изд. - Москва: Дашков и К, 2020. - 326с.
5. Дунченко Н.И. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: лабораторный практикум для бакалавров направления подготовки 38.03.07 (100800.62) - Товароведение / Н.И. Дунченко, М.А. Гинзбург, К.В. Михайлова". - Москва: Изд-во РГАУ-МСХА, 2020. - 61 с.
6. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для студентов высших учебных заведений / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 447 с.
7. Романова Т.В. Введение в товароведение: учебное пособие для студентов. - Омск: Изд-во ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина, 2021. - 77 с.
8. Григорян Е.С. Товароведение: учебное пособие для студентов высших учебных заведений / Е. С. Григорян. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 263 с.
9. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие для студентов. - Оренбург: ОГУ, 2021. - 211 с.
10. Федорова О.С. Товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: учебник для студентов высших учебных заведений. - Тюмень: ТИУ, 2020. - 149 с.
11. Головинов О.Н. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебное пособие / О.Н. Головинов, В.В. Васильева, И.Г. Павловская. - Донецк: ДонНУ, 2020. - 298 с.
12. Головинов О.Н. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебно-методическое пособие / О.Н. Головинов, В.В. Васильева, И.Г. Павловская. - Донецк: ДонНУ, 2020. - 397 с.

## 11.2 Дополнительная литература

1. ГОСТ 9353-2016 "Пшеница. Технические условия". – М.: Стандартинформ, 2016.
2. ГОСТ 16990-2017 "Рожь. Технические условия". – М.: Стандартинформ, 2017.
3. ГОСТ 572-2016 "Крупа пшено шлифованное. Технические условия". – М.: Стандартинформ, 2016.
4. ГОСТ 6292-93 "Крупа рисовая. Технические условия". – М.: Стандартинформ, 2011.
5. ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2017.
6. ГОСТ 34306-2017 "Лук репчатый свежий. Технические условия". – М.: Стандартинформ, 2017.
7. ГОСТ 33952-2016 "Капуста цветная свежая. Технические условия". – М.: Стандартинформ, 2016.
8. ГОСТ 34112-2017 " Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия". – М.: Стандартинформ, 2017.
9. ГОСТ 32787-2014 "Абрикосы свежие. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2014.
10. ГОСТ 33222-2015 "Сахар белый. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2015.
11. ГОСТ 19792-2017 "Мед натуральный. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2017.
12. ГОСТ 32573-2013 «Чай черный. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2013.
13. ГОСТ Р 31732-2014 " Коньяк. Общие технические условия». – М.: Стандартинформ, 2014.
14. ГОСТ 31711-2012 "Пиво. Общие технические условия".
15. ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2013.
16. ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2012.
17. ГОСТ 34120-2017 "Крупный рогатый скот для убоа. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2017.
18. ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2012.
19. ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2013.
20. ГОСТ 9862-90 "Пресервы рыбные. Сельдь специального посола. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2010.
21. ГОСТ 29298-2005 «Ткани хлопчатобумажные и смешанные бытовые. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2005.
22. ГОСТ 15968-2014 «Ткани чистольняные, льняные и полульняные одежные. Общие технические условия». – М.: Стандартинформ, 2014.
23. ГОСТ 28390-89 «Изделия фарфоровые. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2010.
24. ГОСТ 28391-89 «Изделия фаянсовые. Технические условия». – М.: Стандартинформ, 2010.
25. ГОСТ 30407-2019 «Посуда стеклянная для пищи и напитков. Общие технические условия». – М.: Стандартинформ, 2019.
26. ГОСТ Р 52586–2006 Одежда на меховой подкладке. Общие технические условия– М.: Стандартинформ, 2007.

27. ГОСТ Р 52584–2006 Одежда меховая. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2007.
28. ГОСТ 26165–2003 Обувь детская. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2004.
29. ГОСТ 19116–2005 Обувь модельная. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2006.
30. ГОСТ Р 53916–2010 Головные уборы. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2011.

## 12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Полные справочники по законодательству Российской Федерации. – URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 01.01.2024). – Текст: электронный.
2. Министерство финансов Российской Федерации. – URL: <http://minfin.ru/ru> (дата обращения: 01.01.2024). – Текст: электронный.
3. Вестник Московского университета. Серия 6. Экономика. – М.: Изд-во Московского гос. ун-та. – URL: <http://library.donnu.ru/catalog/> (дата обращения: 01.01.2024). – Текст: электронный.
4. Вестник Донецкого национального университета [Текст]: научный журнал. Серия В. Экономика и право. – URL: <http://donnu.ru/science/journals> (дата обращения: 01.01.2024). – Текст: электронный.
5. Лань: электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург: Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2024). – Текст: электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург: Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2024). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».
7. Научная электронная библиотека elibrary.ru: информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва: ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2024). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.
8. Cyberleninka : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва: КиберЛенинка, 2012. – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2024). – Текст: электронный.
9. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва: Финансовый университет, 2019– URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2024) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.
10. Университетская библиотека онлайн: электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006. – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2024) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.
11. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого государственного университета. – Донецк: НБ ДонГУ, 1999–2023. – URL: <http://catalog.donnu.education> (дата обращения: 01.01.2024). – Текст: электронный.

## 13. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Windows 7 PRO (корпоративная лицензия ДонГУ № 46484614)
2. Microsoft Office (корпоративная лицензия ДонГУ № 46472919)
3. Microsoft Visual Studio (лицензия программы Dream Spark для высших учебных заведений)

4. Антивирус Касперского, Adobe Acrobat Reader, xPDF (лицензии GPL, Apache, BSD для свободного программного обеспечения).