

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Таможенное дело и коммерция»

Товароведение и экспертиза товаров

Методические указания к проведению практических занятий для студентов специальности «Коммерция (торговое дело)» 080301 (351300)
(очная и заочная форма обучения)

Курган 2005

Кафедра: «Таможенное дело и коммерция»

Дисциплина: «Товароведение и экспертиза товаров»

Составил: старший преподаватель Сидорова О.В.

Утверждены на заседании кафедры «20» января 2005 г.

Рекомендованы методическим советом университета

« _____ » _____ 2005 г.

Содержание

Общие указания.....	4
Практическое занятие № 1.....	4
Практическое занятие № 2.....	4
Практическое занятие № 3.....	4
Практическое занятие № 4.....	5
Практическое занятие № 5.....	7
Практическое занятие № 6.....	8
Практическое занятие № 7.....	8
Практическое занятие № 8.....	9
Практическое занятие № 9.....	11
Практическое занятие № 10.....	11
Практическое занятие № 11.....	12
Практическое занятие № 12.....	12
Практическое занятие № 13.....	13
Практическое занятие № 14.....	14
Практическое занятие № 15.....	14
Рекомендуемый список литературы.....	17

Общие указания

Учебным планом Курганского государственного университета при изучении дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров» предусмотрено проведение практических занятий. Студенты выполняют задания предложенных практических занятий в аудиторное время в рамках следующего объема работы:

- 36 часов в 5 семестре;
- 18 часов в 6 семестре.

В результате выполнения практических работ студентам необходимо овладеть следующими знаниями:

- о материально-вещественной сущности товаров и навыками проведения их экспертизы;
- в области потребительских свойств товаров;
- в области ассортиментной политики.

Практическое занятие №1

Тема: **Товар как объект товароведения**

На основе понятия Ф. Котлера о товаре:

1-й уровень «**Товар по замыслу**» - основная выгода или услуга

2-й уровень «**Товар в реальном исполнении**» - Качество, Свойства, Упаковка, внешнее оформление, Марочное название и т.п.

3-й уровень «**Товар с подкреплением**» - Монтаж, послепродажное обслуживание, гарантия, поставки и кредит, и т.п.

Необходимо заполнить примерами (по выбранному продовольственному и непродовольственному товару) пустые ячейки табл. 1.

Практическое занятие № 2

Тема: **Классификационные методы товароведения**

Составить классификацию группы однородных товаров с помощью иерархического и фасетного классификационных методов, используя следующие правила классификации при иерархическом методе:

1. Деление множества следует начинать с наиболее общих признаков.
2. На каждой ступени можно использовать только один признак, имеющий принципиальное значение для этого этапа.
3. Разделение объектов должно осуществляться последовательно от большего к меньшему, от общего к частному.
4. Необходимо установить оптимальное число признаков, ступеней и глубины.

Практическое занятие №3

Тема: **Методические основы товарной экспертизы**

Вопросы к семинарскому занятию:

1. Перечислить и охарактеризовать принципы товарной экспертизы

2. Перечислить объекты товарной экспертизы
3. Установить общность и различия градаций качества с размерными градациями
4. Назвать общие и отличительные признаки различных видов оценочной деятельности
5. Привести примеры потенциально опасных товаров
6. Дать определение и привести примеры условно пригодной нестандартной продукции
7. С какими видами товарной экспертизы связан принцип безопасности?
8. Как подразделяется товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований, предъявляемые к товару?
9. Может ли экспертиза продукции быть одновременно первичной и комплексной? Охарактеризовать эти виды экспертизы.
10. Может ли экспертиза продукции быть одновременно дополнительной и контрольной? Охарактеризовать эти виды экспертизы.

Практическое занятие № 4
Тема: Средства и методы товарной экспертизы

Вопросы к семинарскому занятию:

1. Перечислить и охарактеризовать виды товарной экспертизы, выделяемые в зависимости от характера и основания для ее проведения.
2. Перечислить и подробно охарактеризовать виды товарной экспертизы, выделяемые в зависимости от цели ее проведения?
3. Назовите наиболее важные документы, используемые при экспертной оценке.
4. Какие виды литературных источников использует эксперт при проведении экспертной оценки?
5. Что относится к материально-технической базе товарной экспертизы?
6. Какие технические устройства применяются при экспертной оценке?
7. Назовите и охарактеризуйте группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
8. Укажите преимущества и недостатки измерительных методов.
9. укажите особенности и сферу применения регистрационного метода.
10. В чем принципиальные особенности экспертных методов.
11. Назовите основные этапы и операции метода группового опроса экспертов.
12. В чем преимущества и недостатки методов Дельфы, ПАТТЕРН и комбинированного?
13. Укажите виды и разновидности методов экспортной оценки показателей.
14. В чем преимущества и недостатки методов математико-статистической обработки экспертных оценок.

Сущность и содержание продуктовых инноваций

Уровни товара (по Ф. Котлеру)	Трехуровневая сущность на примере конкретного товара	Потенциальные возможности введения продуктовых инноваций	Сферы применения инновационных подходов	Степень новизны	Характеристика новизны	Пример возможностей изменения выбранного товара
«Товар по замыслу» или сущность товара		<ul style="list-style-type: none"> - наличие латентных потребностей - удовлетворение потребности на более высоком уровне 	<ul style="list-style-type: none"> - разработка проектирование и создание товара, не имеющего аналогов и прототипов 	Качественно новые товары	Принципиально новое преобразование функций, технического содержания	
«Товар в реальном исполнении» или фактический товар		<ul style="list-style-type: none"> - существование неявных потребностей в дополнение к основным - изменение потребностей (мода) 	<ul style="list-style-type: none"> - повышение уровня технической новизны товара - расширение ассортимента - повышение уровня качества товара, упаковки 	Товары нового вида	Появление новых дополнительных функций и изменение потребительских свойств	
«Товар с подкреплением» или уникальность товара		<ul style="list-style-type: none"> - повышение требований и запросов потребителей как следствие изощренной сбытовой, рекламной и сервисной политики 	<ul style="list-style-type: none"> - совершенствование рекламной политики - повышение уровня качества обслуживания и послепродажного сервиса 	Товары незначительной новизны	Модификация отдельных параметров, не улучшающих потребительских свойств	

Практическое занятие № 5

Тема: Потребительские свойства продовольственных товаров

Задание

На основании норм потребления пищевых веществ, данных о химическом составе продуктов разработать суточный рацион питания:

- А – человека, занимающегося умственным трудом;
- Б – человека, занимающегося особо тяжелым физическим трудом;
- В – человека, занимающегося анаболическими тренировками;
- Г – человека, занимающегося катаболическими тренировками;
- Д – беременной женщины.

Установить частоту приема пищи и распределение ее при различных суточных (завтраках, обедах, ужинах) приемах.

Таблица 2

Средняя суточная потребность взрослого человека в пищевых веществах

Пищевые вещества	Суточная потребность
Вода, г	1750-2200
Белки, г	80-100
Углеводы, г	400-500
Жиры, г	80-100
Органические кислоты, г	2
Минеральные вещества, мг	
Кальций	800-1000
Фосфор	1000-1500
Натрий	4000-6000
Калий	2500-5000
Магний	300-500
Марганец	5-10
Железо	15
Медь	2
Йод	0,1-0,2
Витамины, мг	
Аскорбиновая кислота (С)	50-70
Тиамин (В1)	1,5-2,0
Рибофлавин (В2)	2,0-2,5
Пантотеновая кислота (В3)	5,0-10,0
Пикотиновая кислота (РР)	15,0-25,0
Токоферол (Е)	10,0-20,0
Каротиноиды (А)	3,0-5,0
Кальциферол (Д)	0,01

В соответствии с концепцией сбалансированного питания оптимальным соотношением пищевых белков, жиров и углеводов по массе считается – 1:1:4.

Рекомендуемое потребление энергии для взрослого человека колеблется от 2200 ккал/сутки для работников умственного труда до 4300 ккал/сутки для работников с особо тяжелым физическим трудом.

На долю растительных продуктов рекомендуется выделить 2/3 всех калорий.

Практическое занятие № 6

Тема: **Достоинства и недостатки методов ТЭ**

Задание: проанализировать эффективность применения тех или иных методов ТЭ и заполнить предлагаемую таблицу 3.

Таблица 3

Преимущества и недостатки методов ТЭ

Методы ТЭ	Преимущества	Недостатки
1. Объективные, в т.ч. 1.1. измерительные - классические - современные 1.2. регистрационный		
2. Органолептические		
3. Экспертные, в т.ч. 3.1. метод группового опроса экспертов 3.2. метод экспертной оценки показателей 3.3. математико-статистический		
4. Социологический		

Практическое занятие № 7

Тема: **Органолептические методы ТЭ**

Задание: после углубленного изучения органолептических методов ТЭ заполнить табл. 4 и ответить на вопросы.

Вопросы для контроля:

1. Перечислить ароматические цвета.
2. Какие применяют показатели при оценке ароматических цветов?
3. Что такое дихроматизм?
4. Привести примеры коло растворов?

5. Различить понятия запах, аромат и букет.
6. Какими понятиями пользуются при оценке запаха?
7. Что включают в себя понятия дегустация и дегустационная оценка?

Таблица 4

Применение органолептических методов

Органолептические методы и используемые при этом органы чувств	Органолептические показатели качества		Примеры товаров, при экспертизе которых используются органолептические методы	
	продовольственных товаров	непродовольственных товаров	продовольственные	непродовольственные
Визуальный				
Осязательный				
Обаятельный				
Вкусовой				
Аудиометод (акустический)				

Практическое занятие № 8

Тема: **Качество и конкурентоспособность товара**

Уровень качества продукции – относительная величина, основанная на сравнении совокупности показателей ее качества с соответствующей совокупностью базовых показателей, определяется по формуле:

$$q_i = \frac{P_i}{P_{io}} * 100\% \quad (1)$$

$$q_i = \frac{P_{io}}{P_i} * 100\% \quad (2)$$

где q_i – уровень качества по i -му показателю; P_i - величина i -го показателя для анализируемого товара; P_{io} - величина i -го показателя для образца.

Формула (1) применяется, когда рост уровня качества соответствует увеличению показателя, формула (2) применяется, когда рост уровня качества соответствует понижению показателя.

Задача 1. Для черного байхового чая важным является такой показатель, как содержание мелочи, согласно ГОСТу 1938-90 оно не должно превышать 5%.

В образце, взятом за базу сравнения, оно составляет 3%, а в других (обозначим их «с» и «d») – 2% и 4% , соответственно. Определить уровень качества чая «с» и «d» двумя способами.

Задача 2. Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ согласно ГОСТу 1938-90 их содержание в чае высшего сорта должно быть не менее 35%). В образцах «с» и «d») она составляет 37% и 34%, соответственно. Определить уровень качества чая «с» и «d».

Задача 3. При определении качества пищевых продуктов в первую очередь нужно учитывать результаты органолептических показателей. В мировой практике органолептические показатели качества чая оценивают по 10-балльной шкале. Но для чая есть своя специфика – 10 баллов не получает практически не один чай, за исключением чая «Уникум». Такого сверхкачественного чая производится в мире лишь около 100 кг в год. Так, краснодарский и грузинский чай могут получить по этой шкале максимально до 5-5,5 баллов. Лучшие импортные сорта – до 7-ми, очень редко до 8-ми баллов. В табл. 5 приведены результаты балльной оценки пяти образцов чая с использованием более простой пятибалльной шкалы.

Таблица 5

Результаты балльной оценки исследуемых образцов чая

Показатели (ГОСТ 1938-90 «Чай черный байховый»)	Марки чая				
	Pikwick	Dilmah	Lipton	Milford	Юаньский
Аромат и вкус	3	4	5	3	3
Настой	4	4	5	4	4
Цвет разваренного листа	4	5	5	4	5
Внешний вид сухого чая (уборка)	3	5	5	4	5
Сумма баллов	14	18	20	15	17

Коэффициенты весомости для показателей, характеризующих органолептические свойства чая, распределяются следующим образом: аромат и вкус – 0,5; настой – 0,2; цвет разваренного листа – 0,1; внешний вид сухого чая (уборка) – 0,2 и сумме составляют единицу. Определить уровень качества образцов чая по каждому показателю по отношению к лучшему и уровень качества по всем показателям за базу сравнения взяв чай Milford.

Задача 4. В табл. 6 приведены показатели нескольких марок чая. Установив самостоятельно коэффициенты весомости (сумма должна быть равна единице), определить уровень конкурентоспособности. За базу сравнения можно взять по-

казатели чая по ГОСТу, идеальное изделие или любую из приведенных марок чая.

Таблица 6

Показатели некоторых марок чая

Показатели	ГОСТ 1938-90	Марки чая				
		Assam	Dari	Топбру	Имперский	Яр- марка
Массовая доля влаги,%	Не более 8,0	7,0	7,8	7,6	8,0	7,2
Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ,%	Не менее 1с-32,0; в/с-35,0	37,0	35,0	35,0	32,0	34,0
Массовая доля мелочи,%	Не более 5,0	2,0	3,4	3,2	3,6	4,0
Массовая доля танина,%	-	18,0	17,0	17,0	14,0	15,0
Органолепт. показатели, баллы	-	20	20	19	14	15
Цена, руб.	-	15	12	9	6	8

Практическое занятие № 9

Тема: **Идентификация товаров**

Вопросы к семинарскому занятию:

1. Перечислить основные виды идентификации и их взаимосвязь с товароведными характеристиками потребительских товаров.
2. Назвать и охарактеризовать критерии идентификации товаров. Привести примеры типичных критериев идентификации для различных товаров.
3. Какие методы наиболее приемлемы для идентификации товаров?
4. Каковы функции идентификации?

Практическое занятие № 10

Тема: **Фальсификация товаров**

Вопросы к семинарскому занятию:

1. Охарактеризуйте виды фальсификации по применяемым средствам и способам.

2. Каковы последствия фальсификации товаров для изготовителей, продавцов и потребителей?
3. Назовите меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.
4. Специальный вопрос: Приведите примеры из реальной действительности, когда имела место ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая или предреализационная фальсификация, используя информацию из периодических изданий, СМИ, Интернет и личные наблюдения.

Практическое занятие № 11

Тема: **Организация и порядок проведения товарной экспертизы**

Вопросы к семинарскому занятию.

1. Какие специфические особенности – средства, методы, приемы характерны для каждого этапа ТЭ.
2. Охарактеризовать содержание документов, необходимых для назначения экспертизы.
3. Указать важнейшие операции основного этапа проведения ТЭ.
4. Проанализировать следующие типичные ошибки при проведении экспертизы:
 - проведение ТЭ без письменного оформления заявки, переданной по телефону;
 - проведение экспертизы без достаточных оснований;
 - использование устаревших нормативных или технологических документов;
 - согласование и подписание заключения эксперта представителями заинтересованной страны;
 - передача экспертом части своих полномочий одной из заинтересованных сторон;
 - ориентация в экспертной оценке на мнения других экспертов или представителей заинтересованных сторон.
5. Какие сведения должны содержаться в акте ТЭ и из каких частей он должен состоять?

Практическое занятие №12

Тема: **Экспертиза отдельных видов продовольственных товаров**

Задание: Провести экспертизу качества сгущенного молока органолептическими методами и документально оформить результаты.

Порядок проведения экспертизы сгущенных молочных консервов с помощью органолептических методов перед вскрытием банку необходимо сильно встряхнуть, а после вскрытия содержимое перемешать.

Перед определением органолептических показателей определите внешний вид упаковки, герметичность металлической банки, состояние внутренней поверхности металлической банки. При этом отметьте наличие и состояние бумаж-

ной этикетки или монографического оттиска, а также дефекты упаковки: нарушение герметичности и проведения упаковки, потеки, вздутие крышек и донышек и другие по ГОСТу 23651-79.

При определении консистенции обратите внимание на вязкость и однородность продукта, на наличие осадка на дне банки и кристаллов лактозы и сахарозы в массе продукта. Путем опробования продукта установите степень песчаности и мучность консистенции.

Установите чистоту вкуса и наличие посторонних привкусов и запахов: нечистого, дрожжевого и др. Наличие легкого кормового привкуса допускается.

При перемешивании молока установите однородность цвета. Цвет должен быть равномерным по всей массе.

Основные дефекты сгущенных молочных продуктов: песчаность (образуется при нарушении процесса охлаждения сгущенного молока), загустение или потеря текучести, побурение (образуются при высокой температуре хранения), прогорклый вкус (образуется при неправильно проведенной пастеризации), кормовой вкус, бомбаж, т.е. вздутие донышек и крышки (образуется при попадании в готовый продукт спор шоколадно-коричневой плесени, при этом образуются белковатые уплотнения плоской круглой формы, возникает неприятный сырный привкус. «Пуговки» прикрепляются в основном к крышке банки, где имеется воздушное пространство).

Практическое занятие № 13

Тема: **Экспертиза кондитерских товаров (на примере конфет)**

Форма конфет должна быть правильной, без деформаций. Поверхность конфет должна быть сухая и не липкая у неглазированных. Глазированные конфеты должны иметь ровную или волнистую поверхность. Допускается незначительное просвечивание корпуса с нижней стороны конфет. Структура конфет должна быть однородной, соответствовать их консистенции, твердые включения (орехи, крошка, и др.) равномерно распределены в массе.

Вкус и запах конфет должны быть свежие, без резких привкусов кислот и эссенций и пригорелого сахара.

Экспертиза качества конфет проводится на основе определения органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

Задание: Согласно ГОСТу 5897-90 «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» необходимо определить органолептические показатели конфет и оформить акт экспертизы.

Порядок проведения экспертизы

Во-первых, в конфетах определите внешний вид упаковки, ее аккуратность и эстетичность оформления, соответствие требованиям маркировки, отклонения

в массе упаковки, внешний вид продукции, форму изделия, состояние поверхности, вкус и запах.

При определении состояния упаковки обратите внимание на ее герметичность и плотность облегающей конфет подерткой или этикеткой.

Развернутые изделия рассмотрите при хорошем освещении, обратите при этом внимание на наличие деформированных изделий. Не допускаются на поверхности наплывы глазури или прилипшие крошки кондитерской массы, наличие крахмала.

Цвет изделий должен быть однородным, без вкрапления краски. Консистенция изделия твердая, мягкая при раскусывании.

Вкус и запах должны быть без салостого, прогорклого, кислого или другого неприятного привкуса ли запаха, приторной сладости, с ясно выраженным вкусом ароматических и вкусовых добавок.

Практическое занятие № 14

Тема: **Фальсификация зерномучных товаров**

Задание 1. Визуальным осмотром определите наличие примесей в крупе.

Сорные примеси, дробление ядра и другие различные примеси и пересчитайте, а затем рассчитайте их содержание в процентах. Сорты крупы различаются процентным содержанием примесей и доброкачественного ядра (100 минус процентное содержание примесей). Определите соответствие сорту.

Задание 2. Обнаружьте подмешивание к пшеничной муке кукурузной, гороховой и других более дешевых видов.

Обнаружение осуществите путем отмывания клейковины. Для этого к небольшому количеству муки добавьте немного воды, но так, чтобы вся мука была смочена. Полученный комок теста оставьте для набухания клейковины на 20 минут, после чего отлейте его под струей воды. Мука высшего сорта должна содержать не менее 28% (примерно 1/3) клейковины. Примесь других видов муки, не содержащих клейковину, могло установить по низкому содержанию ее в фальсифицированной муке, а также отсутствию упругой массы, характерной для клейковины.

Практическое занятие № 15

Тема: **Экспертиза качества отдельных видов непродовольственных товаров** (на примере кожаной обуви)

Экспертиза проводится с целью определения соответствия кожаной обуви сопроводительным документом (контракту) и требованиям нормативной документации.

В результате экспертизы могут быть выявлены допустимые и недопустимые отклонения в значении показателей качества обуви.

Важное значение для экспертизы обувных товаров имеют условия хранения, поскольку их качество способно изменяться при низких и высоких температурах и их колебании, повышенной влажности и от воздействия солнечных лучей.

При пониженной влажности и повышенной температуре наблюдается усадка обуви, которая неодинакова для отдельных деталей. При этом обувь деформируется, т.е. появляются морщины и складки на заготовке, расщелины между подошвой и рантом, коробятся подошвы.

При высокой влажности воздуха вследствие различной гигроскопичности материалов появляются морщинистость верха, следы коррозии металлической фурнитуры. Несоблюдение температурного режима и режима влажности может вызвать интенсивное старение материалов, что проявляется появлением трещин и осыпанию покровной пленки верха, повышении жесткости.

Задание:

1. Составить заявку от организации или частного лица в Торгово-промышленную палату или Бюро товарных экспертиз на проведение качества кожаной обуви.
2. На основании заявки оформить эксперту наряд, где указать задачи, в число которых может входить определение:
 - качества по дефектам внешнего вида в соответствии с требованиями контрактов и нормативной документации;
 - процента снижения качества обуви от наличия дефектов;
 - процента уценки;
 - качества на основании результатов лабораторных исследований;
 - других вопросов качества обуви.
3. Провести экспертизу.
4. Оформить заключение экспертов (акт экспертизы).

Порядок проведения экспертизы качества кожаной обуви

Все одноименные детали в паре должны быть одинаковыми по плотности, толщине, форме, размерам, цвету и рисунку материи.

Материалы верха и низа зимней обуви и методы крепления должны быть рассчитаны для носки при температуре до -30°C , обуви из поливинилхлорида - -20°C при сохранении эластичности верха. Подкладочные материалы должны иметь:

- крашение, устойчивое к сухому и мокрому трению;
- хорошо отшлифованную бахтармянную сторону кож бесподкладочной обуви;
- хорошо подклеенную подкладку в местах соединения при отсутствии неточных швов;
- чистый верх обуви, без пятен, складок, морщин, трещин, осыпания покрытия, разрывов кожи по строчке;
- края деталей верха и подкладки, равномерно спущенные по линии скрепления.

Декоративная фурнитура, украшение и застежки – прочно и симметрично закреплены. Строчка должна быть ровная, чистая, без пропуска стежков и обрывов ниток. Стежки – равномерные, хорошо утянутые, на одинаковом расстоянии от края деталей и параллельные друг другу, концы нитей закреплены и обрезаны.

Форма, ширина, высота и длина деталей обуви должна быть в обеих полупарах одинакова. Задники должны быть устойчивые по всему примеру, кроме верхней части на расстоянии 18 – 20 мм от края и в крыльях на расстоянии 18 – 25 мм от концов.

Экспертизу качества обуви по внешнему виду, отсутствию или наличию дефектов следует проводить органолептическим методом в соответствии со следующими приемами:

1. Обувь расположите подошвами от себя. Внешним осмотром установите парность обуви по материалам, цвету, краю, отделке; определите качество выполнения основных и декоративных швов, состояние материалов верха, симметричность расположения одноименных деталей в паре и наличие перекосов деталей, несимметричность расположения носков, берцов, блочек и т.д.;

2. Полупары расположите пяточной частью к себе подошвами вниз. Внешним осмотром и измерением определите перекося заднего и наружного ремня или шва, качество сборки кожаного каблука, соответствие каблука цвету заготовки. Прощупыванием определяется жесткость и высота задников, плотность прилегания каблуков к подошве.

3. Полупары соедините по линии заднего наружного ремня или шва подошвой вниз, наружной стороной к себе. Внешним осмотром и измерением проверьте парность обуви по высоте берцов задников, каблуков. Прощупыванием определите симметричность расположения крыльев задника.

4. Полупары расположите подошвами к себе. Внешним осмотром проверьте состояние ходовой поверхности подошвы и каблука, парность обуви по размерам подошв и каблуков, состояние маркировки. В случае необходимости измерьте длину, ширину подошвы и каблука.

5. Полупары совместите ходовой поверхностью друг к другу, при этом поверните обувь внутренней боковой стороной к себе. Внешним осмотром проверьте парность обуви по длине и толщине подошвы, наличие дефектов в материалах верха, качество выполнения соединительных швов. Прощупыванием определите наличие расщелин между верхом и каблуком, выступание грани стельки за подошву.

6. Установите дефекты материалов верха, утянутость и чистота строчек.

7. Для каждой полупары в отдельности проверьте упругость геленка (промежуточная деталь низа обуви, предназначенная для предания жесткости и формоустойчивости геленочной части низа обуви), качество и гибкость подошвы с деталями верха.

8. Проверьте состояние внутренней части каждой полупары. Определите наличие складок, бугров, соответствие высоты задника высоте задников.

9. Проверьте правильность и четкость маркировки на внутренней части каждой полупары, состояние швов на подкладке.

Рекомендуемый список литературы

Основные законы и нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» в редакции от 19 декабря 1999 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ.
3. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 10.06.93г. №5151-1.
4. Федеральный закон «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара» от 23 сентября 1992 г. №3520-1.
5. ГОСТ Р 51391-99. Товары парфюмерно-косметические. Информация для потребителей. Общие требования.
6. ГОСТ 29188.0-91. Изделия парфюмерно-косметические. Правила приемки, отбора проб. Методы органолептических испытаний.
7. ГОСТ 28546-90. Мыло туалетное.
8. ГОСТ 12.1.007-76. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности.
9. СанПиН 1.2.681.–97. Гигиенические требования к производству и безопасности парфюмерно-косметической продукции.
10. СанПиН 1.2.676-97. Гигиенические требования к производству, качеству и безопасности средств гигиены полости рта.

Список учебной и научной литературы

1. Вилкова С.А. Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров: Учебник для вузов. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2000. – 286 с.
2. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник. – Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 1999. – 448 с.
3. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: Учебник для вузов. – М.: Издательство НОРМА, 1998. – 283 с.
4. Теплов В.И., Сероштан М.В., Боряев В.Е., Панасенко В.А. Коммерческое товароведение: Учебник. – 3-е изд. – М.: Издательство Дом «Дашков и Ко», 2001. – 620 с.

Сидорова Оксана Васильевна

Товароведение и экспертиза товаров

Методические указания

к проведению практических занятий

для студентов специальности

080301 «Коммерция (торговое дело)» 080301 (351300)

(очная и заочная форма обучения)

Редактор Н.М.Кокина

Подписано к печати	Формат 60x84/16	Бумага тип № 1
Заказ	Усл. печ.л. 1,25	Уч.изд.л. 1,25
Печать трафаретная	Тираж 80	Цена свободная

Редакционно-издательский центр КГУ.
6400669, г. Курган, ул. Гоголя, 25.
Курганский государственный университет.