

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Курганский государственный университет»

Кафедра «Учет и внешнеэкономическая деятельность»

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Методические указания
к выполнению контрольной работы
для студентов заочной формы обучения
специальности 38.05.02 «Таможенное дело»

Курган 2018

Кафедра: «Учет и внешнеэкономическая деятельность»

Дисциплина: «Товароведение, экспертиза в таможенном деле продовольственных и непродовольственных товаров» (специальность 38.05.02 «Таможенное дело»)

Составил: ст. преподаватель Т.А. Липина

Утверждены на заседании кафедры

«22» декабря 2016 г.

Рекомендованы методическим советом университета

«12» декабря 2016 г.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Усвоение студентами дисциплины «Товароведение, экспертиза в таможенном деле продовольственных и непродовольственных товаров» требует самостоятельной проработки теоретических вопросов для закрепления и углубления знаний, а также овладения практическими умениями и навыками товароведной оценки товаров, необходимой для профессиональной деятельности специалиста таможенного дела. С этой целью и составлены методические указания к выполнению контрольной работы для студентов-заочников специальности 38.05.02 «Таможенное дело». Выполнение контрольной работы позволит сформировать у студента системное представление об изучаемой дисциплине, а также развить навыки самостоятельного использования полученных знаний.

Изучение дисциплины «Товароведение, экспертиза в таможенном деле продовольственных и непродовольственных товаров» предусмотрено учебным планом в течение двух семестров. В ходе освоения данной дисциплины в каждом семестре предполагается выполнение контрольной работы. Таким образом, за весь курс (два семестра) освоения дисциплины «Товароведение, экспертиза в таможенном деле продовольственных и непродовольственных товаров» студенты заочной формы обучения должны выполнить 2 контрольные работы: в 1-м семестре – контрольная работа № 1, во 2-м семестре – контрольная работа № 2.

Контрольная работа состоит из трех заданий. Первые два задания (объемом 5-7 страниц) предусматривают письменное изложение двух теоретических вопросов на основе изучения литературы, рекомендованной программой курса, с привлечением дополнительных источников информации. Последнее – практическая часть (задание № 3) – состоит из выполнения задания, которое предполагает развернутое обоснование выбора варианта решения.

Контрольная работа выполняется по 10 вариантам в объеме 12-16 страниц печатного текста.

Номер варианта контрольной работы закрепляется по последней цифре номера зачетной книжки.

Требования к оформлению контрольной работы (приложение Б)

- 1 Объем по каждому теоретическому вопросу – 5-7 страниц.
- 2 Шрифт – *Times New Roman*, размер - 14.
- 3 Межстрочный интервал – 1,5.
- 4 Выравнивание на странице – «по ширине».
- 5 Страницы необходимо пронумеровать внизу страницы – по центру, кроме титульного листа.
- 6 Титульный лист оформляется по установленному образцу (приложение 4) (обязательно указывается № зачетной книжки и, соответственно, № варианта контрольной работы).
- 7 Контрольная работа вкладывается в папку-скоросшиватель с твердой пластиковой или картонной обложкой.

Требования к структуре контрольной работы:

- 1 Титульный лист.
- 2 Содержание.
- 3 Изложение трех заданий.
- 4 Список использованной литературы (не позднее 2012 года издания) – не менее 5 источников.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1 ВЫПОЛНЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ В ПЕРВОМ СЕМЕСТРЕ

ВАРИАНТ № 0

- 1 Понятие и виды ассортимента товаров.
- 2 Права и обязанности таможенного эксперта. Заключение таможенного эксперта: понятие, структура.
- 3 Задача.
Сыр «Российский» в 100 г. содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках?
(Суточная потребность взрослого человека в белках составляет 80-100 г.)

ВАРИАНТ № 1

- 1 Потребительские свойства товаров: назначение, надежность, эргономичность.
- 2 Производство таможенной экспертизы.
- 3 Задача.
В состав свежих яблок входят (в %): вода – 86,5, углеводы – 12,8, минеральные вещества – 0,3, кислоты – 0,4. Какова энергетическая ценность 1 кг яблок?

ВАРИАНТ № 2

- 1 Понятие, виды и функции маркировки.
- 2 Права и обязанности таможенного эксперта.
- 3 Задача.
Определить к какому типу относится штрих-код, обозначить структуру кода, найти контрольное число: 539101706579X

ВАРИАНТ № 3

- 1 Технологический жизненный цикл товаров.
- 2 Понятие, сущность и задачи сертификации.
- 3 Задача.
В магазине насчитывается 5060 видов товаров. Чему будет равен коэффициент обновления, если в магазин поступит еще 40 видов новых товаров?

ВАРИАНТ № 4

- 1 Штрих-код: понятие, структура, значение, функции, признаки подлинности.
- 2 Идентификация и фальсификация в таможенном деле. Привести примеры по данным направлениям в практической деятельности таможенных органов.

3 Задача.

В магазине «Утро» насчитывается 800 единиц товара. Определить количество льняных скатертей фирмы «Лен России» размером 200x200 см, если относительный показатель структуры данного товара составляет 0,005.

ВАРИАНТ № 5

1 Сортамент. Понятие. Отличие от «ассортимента».

2 Товар, как объект исследования при проведении таможенной экспертизы.

3 Задача.

Свежий виноград содержит (в %): воды – 76,7, углеводов – 21,4. Сушеный виноград содержит (в %): воды – 24,8, углеводов – 65,8. Во сколько раз энергетическая ценность 100 г сушеного винограда выше энергетической ценности 100 г свежего винограда?

ВАРИАНТ № 6

1 Акцизная маркировка товаров.

2 Общая характеристика международных символов, изображаемых на этикетках и упаковках товаров.

3 Задача.

В супермаркете насчитывается 125 однородных групп товаров. В прејскуранте содержится 160 групп товаров. Определите коэффициент групповой широты ассортимента для данного магазина.

ВАРИАНТ № 7

1 Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности: понятие, структура, назначение (на примере ЕТН ВЭД ЕАЭС).

2 Значение таможенных служб в обеспечении безопасности потребительских товаров.

3 Задача.

В 100 г печенья «Артек» содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах?

(Суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет 400-500 г)

ВАРИАНТ № 8

1 Теоретические и эмпирические методы товароведения.

2 Отбор, маркировка, хранение и транспортирование проб и образцов товаров, направляемых для проведения экспертных исследований.

3 Задача.

В состав одной порции пшеничной каши входит (в г): крупа пшеничная – 150, масло топленое – 25, поваренная соль – 5. Какова энергетическая ценность блюда, если пшено содержит 9,5% белков, 12% жиров и 66% углеводов, а масло топленое – 99% жиров?

ВАРИАНТ № 9

1 Несоответствие и дефекты товаров.

2 Товарные знаки и знаки обслуживания.

3 Задача.

На торговом предприятии было проведено 5 проверок, по результатам которых было установлено, что в наличии имеется 5896, 7854, 6201, 4360 и 5004 наименований товаров соответственно. За базовое значение принято количество наименований товаров, установленное при первой проверке. Определите коэффициент устойчивости ассортимента на данном торговом предприятии?

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 2
ВЫПОЛНЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ
ВО ВТОРОМ СЕМЕСТРЕ

ВАРИАНТ № 0

1 Товароведная характеристика и экспертиза молока и молочных продуктов.

2 Товароведная характеристика и экспертиза парфюмерно-косметических товаров.

3 Практическое задание по теме «**Пищевые жиры**».

3. 1 Заполнить таблицу:

<i>Способ очистки растительного масла</i>	<i>Описание способа очистки</i>
1 Механическая очистка	
2 Гидратация	
3 Нейтрализация	
4 Дезодорирование	

3.2 Описать в чем заключается каждый из способов производства сливочного масла:

<i>Метод сбивания сливок</i>	<i>Метод преобразования сливок</i>

3.3 Заполнить таблицу «Ассортимент сливочного масла»:

Название масла	Описание продукта	Содержание жира, %	Содержание влаги, %
Несоленое	Получают из пастеризованных сливок с применением молочнокислых бактерий или без них	Не менее 82%	Не более 16%
Соленое			
Вологодское			
Любительское			
Бутербродное			
Крестьянское			
Диетическое			
Шоколадное			
Топленое			

ВАРИАНТ № 1

- 1 Товароведная характеристика и экспертиза пищевых жиров.
- 2 Товароведная характеристика и экспертиза швейных товаров.
- 3 Практическое задание по теме «Вкусовые продукты»
 - 3.1 Заполнить таблицу:

Показатели	Чай	
	черный байховый	зеленый байховый
1 Способ получения		
2 Содержание дубильных веществ (танина)		
3 Вкус, цвет настоя		
4 Содержание витаминов		

3.2 Заполнить таблицу «Требования к качеству кофе»:

Показатели	Кофе натуральный	Кофе растворимый
1 Цвет		
2 Поверхность		
3 Вкус, аромат		
4 Упаковка		

3.3 Заполнить таблицу «Плодово-семенные пряности»:

Наименование пряности	Описание	Что содержит	Вкус, запах
1 Горчица	Сухой порошок светло-желтого цвета	Гликозид синигрин, горчичное масло, глюкоза	Острый запах, жгучий вкус
2 Перец черный			
3 Перец душистый			
4 Перец красный			
5 Анис			
6 Кориандр			
7 Тмин			
8 Ваниль (ванилин)			
9 Кардамон			
10 Мускатный орех			

ВАРИАНТ № 2

1 Товароведная характеристика и экспертиза вкусовых товаров (чай, кофе, пряности, приправы, алкогольные напитки, табачные изделия).

2 Товароведная характеристика и экспертиза бытовой радиоэлектроники (радиоприемники, телевизоры, магнитофоны, видеоплееры).

3 Практическое задание по теме «Зернопродукты»

3.1 Заполнить таблицу по теме «Макаронные изделия»:

Трубчатые	Лентообразные	Нитеобразные	Фигурные
Макароны			
Рожки			
Перья			

3.2 Заполнить таблицу «Пищевые концентраты»:

Обеденные блюда	Мучные изделия	Детское питание	Сухие завтраки
	Торты		
	Кексы		
	Блинная мука		

3.3 Заполнить таблицу «Ассортимент круп»:

Наименование крупы	Вид злака	Описание крупы	Сорт	Марка	Время варки	Увеличение в объеме
Манная	Пшеница	Полупрозрачная крупка кремового цвета	-	Т, М, МТ	5-10 мин	4-5 раз
Рис шлифованный						
Перловая						
Ячневая						
Пшено шлифованное						
Овсяная						
Хлопья «Геркулес»						
Толокно						
Гречневый продел						
Горох лущеный						
Горох колотый						
Фасоль						
Чечевица						

ВАРИАНТ № 3

1 Товароведная характеристика и экспертиза зернопродуктов (хлеб, макароны, крупы).

2 Товароведная характеристика и экспертиза меховых товаров.

3 Практическое задание по теме «Молоко и молочные продукты»

3.1 Заполнить таблицу:

	Пастеризованное молоко	Стерилизованное молоко
Достоинства		
Недостатки		
Условия хранения (t)		
Срок годности		

3.2 Заполнить таблицу «Консервированные молоко и сливки»:

1 Какие способы консервирования молока существуют?	- - -
2 Приведите ассортимент молочных консервов	- -
3 Назовите положительные качества молочных консервов	- - -
4 От чего зависит цвет молочных консервов?	

5 Почему сгущенное молоко без сахара стерилизуют?	
6 Какие дефекты встречаются в молочных консервах?	
7 Каковы условия и сроки хранения молочных консервов?	
8 Что такое «бомбаж»? Назовите виды бомбажа.	
9 Расшифруйте маркировку молочных консервов: 160217 М 108761	
10 Каково содержание сахара в молочных консервах?	

3.3 Заполнить таблицу «Кисломолочные продукты»:

Наименование продукта	Вид закваски	Описание продукта	Содержание жира, %
1 Простокваша обыкновенная	Чистые культуры молочно-кислых бактерий	Вырабатывают из цельного молока. Вкус – нежный, кисломолочный, сгусток – плотный, без газообразования	3,2 %
2 Ряженка			
3 Варенец			
4 Кефир жирный			
5 Кефир нежирный			
6 Кумыс			
7 Йогурт питьевой			

ВАРИАНТ № 4

- 1 Товароведная характеристика и экспертиза рыбы и рыбных товаров.
- 2 Товароведная характеристика и экспертиза обувных товаров.
- 3 Практическое задание по теме «Сыры. Твердые сыры»

3.1 Дополнить таблицу:

Сычужные сыры делятся на:

ТВЕРДЫЕ
Сыры типа: Швейцарского Голландского Чеддер Литовского			

3.2 Заполнить таблицу, используя стандарт на твердые сыры:

Тип сыра	Наименование	Жир, %	Соль, %	Влага, %	Срок со- зревания	Масса	Форма
Швейцарский	Швейцарский						
	Алтайский						
	Московский						
Голландский	Голландский						
	Костромской						
	Пошехонский						
Чеддер	Чеддер						
	Российский						
Латвийский	Латвийский						
	Пикантный						
	Волжский						

3.2 Ответьте на вопросы, выбрав правильные варианты ответов:

1 Какой из сыров не относится к твердым?	- Рокфор - Голландский - Российский
2 Какова продолжительность созревания мягких сыров?	- 1 месяц - 3 месяца - 6 месяцев
3 При какой температуре происходит созревание сыров?	- не выше 0°C - 10-15°C - 20°C
4 К какому типу мягких сыров относят Камбер?	- Дорогобужский - Закусочный - Рокфор
5 Каково содержание влаги в мягких сырах?	- 30% - 40% - 50%
6 Чем покрывают поверхность мягких сыров?	- парафином - полимерной пленкой - ничем не покрывают
7 Какие мягкие сыры созревают при участии слизи и плесени?	- Дорогобужский - Закусочный - Рокфор
8 Какова консистенция мягких сыров?	- твердая - крошащаяся - мажущаяся
9 При какой относительной влажности воздуха нужно хранить сыры?	- 50% - 60% - 85%
10 Каков предельный срок хранения мягких сыров?	- 1 год - 3 месяца - 15 дней

3.3 Заполнить таблицу, используя стандарт на **мягкие сыры**:

Тип сыра	Наименование	Жир, %	Соль, %	Влага, %	Срок со- зревания	Масса	Форма
Дорогобужский	Дорогобужский						
	Смоленский						
	Дорожный						
Закусочный	Закусочный						
	Любительский						
Рокфор	Рокфор						
	Камамбер						
Сыры не созре- вающие (све- жие)	Сливочный						
	Кофейный и чайный сырки						

ВАРИАНТ № 5

1 Товароведная характеристика и экспертиза кондитерских изделий (карамель шоколад, конфеты, халва).

2 Товароведная характеристика и экспертиза ювелирных изделий.

3 Практическое задание по теме «Рыба. Рыбные товары»

3.1 Дополнить схему:



3.2 Дополнить таблицу:

Наименование семейства рыб	Представители семейства рыб	Описание рыб по внешним признакам	Характеристика мяса	В каком виде поступают в продажу
Осетровые	осетр белуга севрюга калуга шип стерлядь	Тело веретенообразное, чешуи нет, имеются пять рядов костяных жучек. Позвоночник хрящевой	Мясо белое, вкусное, с оранжевыми прожилками	В живом, мороженом, консервированном, копченом
Лососевые	3 группы:			
Карповые				
Окуневые				
Тресковые				
Сельдевые				

3.3 Дать краткие ответы на вопросы в таблице:

1 Какова должна быть температура воды для содержания живой рыбы?	Ответ:
2 Рыба каких семейств имеется в продаже в живом виде?	
3 Какой должна быть температура в толще мышц охлажденной рыбы?	
4 Описать способ разделки рыбы «тушка».	
5 Каков срок хранения охлажденной рыбы?	
6 Как следует замораживать рыбу?	
7 При какой температуре происходит быстрое замораживание рыбы?	
8 Какой толщины должна быть ледяная глазурь?	
9 Рыбу каких семейств используют для получения филе?	
10 Каковы сроки хранения замороженной рыбы?	

ВАРИАНТ № 6

1 Товароведная характеристика и экспертиза мяса и мясных продуктов.

2 Товароведная характеристика и экспертиза товаров бытовой химии.

3 Практическое задание по теме «Рыба. Рыбные продукты»

3.1 Дополнить фразы:

Консервирование рыбы солью удлиняет _____

Тузлук – это _____

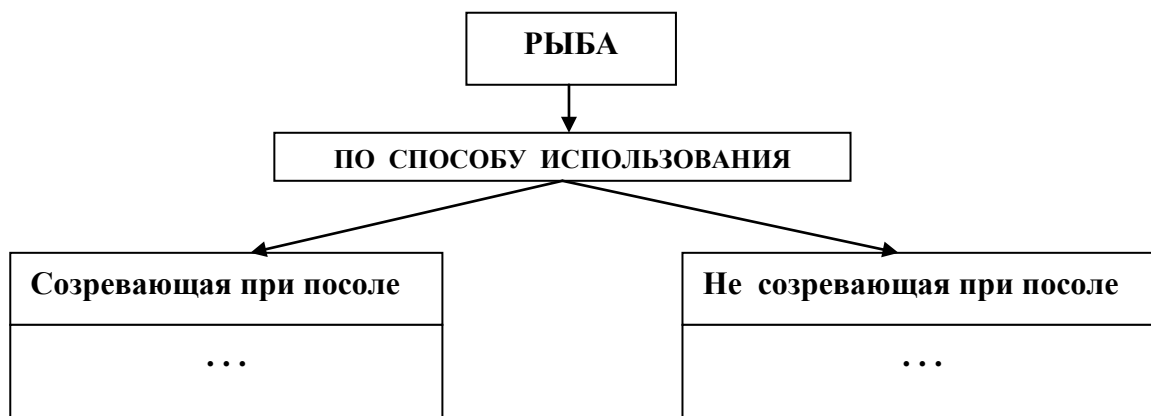
Какое количество соли (%) содержится:

- слабосоленая рыба - _____

- среднесоленая рыба - _____

- крепосоленая рыба - _____

3.2 Дополнить схему:



3.3 Заполнить таблицу «Способы разделки соленой рыбы»:

Вид разделки	Описание, примеры
1 Неразделанная	
2 Потрошенная с головой	
3 Потрошенная обезглавленная	
4 Зябренная	
5 Полупласт	
6 Пласт с головой	
7 Пласт обезглавленный	
8 Спинка (балычок)	
9 Кусок	
10 Боковник	

ВАРИАНТ № 7

1 Товароведная характеристика и экспертиза фруктов.

2 Товароведная характеристика и экспертиза бытовых электротехнических товаров (холодильники и морозильные камеры, стиральные машины, пылесосы, кухонные комбайны, вентиляторы).

3 Практическое задание по теме «Кондитерские изделия»

3.1 Заполнить таблицу, ответив на поставленные вопросы:

1 Из чего состоит сахар?	Ответ:
2 Сколько сахара человек должен употреблять в день?	
3 Каково воздействие сахара на организм?	
4 Из чего вырабатывают сахар-песок?	
5 Каковы размеры кристаллов сахара-песка?	
6 Из чего и как вырабатывают сахар-рафинад?	
7 В чем особенность производства литого сахара?	
7 В чем особенность производства прессованного сахара-рафинада?	
8 В чем особенность производства прессованного быстрорастворимого сахара-рафинада?	
9 Что такое рафинадная сахарная пудра?	
10 Каковы условия хранения сахара?	

3.2 Заполнить таблицу «Ассортимент карамели с начинками»:

Название начинки	Изготовление начинки	Ассортимент карамели
1 Фруктово-ягодная	Протертые ягодные массы уваривают с сахаром и патокой, с добавлением вкусовых и ароматических веществ	«Крыжовник», «Яблоко», «Кизил», «Лимончик», «Груша», «Слива», «Малина», «Апельсин» и др.
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13.		

3.3 Заполнить таблицу на тему «Шоколад десертный и обыкновенный»:

Название шоколада	Описание	Какао, %	Сахар, %	Ассортимент
1 Десертный				
2. Обыкновенный				

ВАРИАНТ № 8

1 Товароведная характеристика и экспертиза овощей.

2 Товароведная характеристика и экспертиза посуды (стеклянная, керамическая, металлическая).

3 Практическое задание на тему «Кондитерские изделия»

3.1 Дополнить таблицу «Показатели качества шоколада»:

Показатель качества	Требования к качеству
1 Вкус	Сладкий, с приятной мягкой горечью, соответствует виду шоколада
2 Аромат	
3 Цвет	
4 Поверхность	
5 Форма	
6 Консистенция	

3.2 Заполнить таблицу «Виды конфетных масс (корпусов)»:

Название корпуса	Изготовление корпуса	Ассортимент конфет
1 Помадный	Уваривание сахаропаточного сиропа и сбивание со вкусовыми и ароматическими веществами	«Осенний сад», «Домино», «Колокольчик», «Весна», «Ромашка», «Цитрон», «Буревестник», «Фантазия», «Мокко» и т.д.
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

10		
11		
12		
13		
14		
15		

3.3 Заполнить таблицу «Ассортимент халвы»:

Название халвы	Ассортимент
1 Арахисовая	- Ароматизированная - С изюмом - С орехами - Шоколадная
2 Ореховая	
3 Тахинная (кунжутная)	
4 Подсолнечная	
5 Комбинированная	

ВАРИАНТ № 9

1 Товароведная характеристика и экспертиза пищевых концентратов (кисели, желе, кремы желейные и заварные, пудинги десертные, сухие овощные и фруктовые соки, хлебный квас, сухие завтраки, обеденные блюда, детское питание, диетическое и лечебное питание и т.д.).

2 Товароведная характеристика и экспертиза игрушек.

3 Практическое задание на тему «Кондитерские изделия»

3.1 Заполнить таблицу «Показатели качества халвы»:

Показатель качества	Требования к качеству
1 Поверхность	Сухая, не липкая, не допускаются признаки повреждения и поседения (белый налет)
2 Цвет	
3 Структура	
4 Вкус и запах	

3.2 Заполнить таблицу «Ассортимент восточных сладостей»:

Тип восточных сладостей	Изготовление	Ассортимент
1 Тип карамели		
2 Тип конфет		
3 Мучные восточные сладости		

3.3 Дополнить таблицу, ответив на вопросы:

1 Из чего получают какао-порошок?	Ответ:
2 Назвать и описать два вида какао-порошка.	
3 Какой цвет, аромат и цвет должен иметь какао-порошок?	
4 Каковы условия хранения какао-порошка?	
5 Какова пищевая ценность шоколада?	
6 Из чего получают шоколад?	
7 Как вырабатывают пористый шоколад?	
8 На какие две группы подразделяют шоколад в зависимости от состава и способа обработки?	

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1 Березина В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов. Лабораторный практикум. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 200 с.
- 2 Вилкова С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015. – 264 с.
- 3 Герасимова В. А., Белокурова Е. С., Вытовтов А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник. – Санкт-Петербург : Питер, 2013. – 416 с.
- 4 Метушевская Л. Н. Товароведение пищевых продуктов: сборник заданий для лабораторно-практических занятий : учебно-метод. пособие. – Минск : Ураджай, 2011. – 86 с.
- 5 Моисеенко Н. С. Товароведение непродовольственных товаров : учебник. – 3-е изд. доп. и перераб. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. – 336 с.
- 6 Печенежская И. А., Шепелев А. Ф., Бондаренко В. А. Товароведение рыбных товаров : практикум. – Ростов-на-Дону : ООО «Мини Тайп», 2015. – 40 с.
- 7 Печенежская И. А., Шепелев А. Ф., Бондаренко В. А. Товароведение продовольственных товаров : практикум. – Ростов-на-Дону : ООО «Мини Тайп», 2015. – 114 с.
- 8 Терещенко В. П., Альшевская М. Н. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие. – Санкт-Петербург : Издательство «Лань», 2014. – 240 с.: ил.
- 9 Чепурной И. П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник. – 2-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. – 404 с.
- 10 Чечик А. М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения : учебник. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. – 535 с.
- 11 ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

Приложения

Приложение А
ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курганский государственный университет»

Кафедра «Учет и внешнеэкономическая деятельность»

Контрольная работа

по дисциплине «Товароведение и экспертиза в таможенном деле
продовольственных и непродовольственных товаров»

Зачетная книжка № _____
Вариант № ____

Выполнил: студент группы ЭЗ- _____

Ф.И.О. _____

Проверил: преподаватель:

Курган 2018

Приложение Б

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА
В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

1 При оформлении контрольной работы используется шрифт Times New Roman; размер шрифта – 14 с полуторным межстрочным интервалом; выравнивание текста по ширине.

Поля: верхнее и нижнее – 20 мм, правое – 10 мм, левое – 25 мм.

Абзацный отступ – 10 мм.

2 Общий объем работы составляет 12-16 страниц.

3 Страницы должны быть пронумерованы. Нумерация страниц – сквозная по всей работе, арабскими цифрами внизу, «по центру».

4 При написании необходимо делать постраничные сноски или ссылки в тексте в квадратных скобках на использованную литературу, которая приводится в конце работы в алфавитном порядке, согласно ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

5 Если есть необходимость пометить какой-либо термин аббревиатурой, то она указывается в круглых скобках при первом полном упоминании данного термина. Аббревиатура может быть как общепринятая, так и авторская.

6 Текстовый материал необходимо проиллюстрировать в виде таблиц и рисунков (рисунками считаются схемы и диаграммы). Иллюстрации должны иметь сквозную нумерацию (отдельно для таблиц и рисунков). Названия таблиц располагаются над таблицей (выравнивание по ширине без абзацного отступа), названия рисунков – под рисунками по центру.

7 Приложения должны иметь ссылку на них в тексте, а располагаться – в конце контрольной работы. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь по центру заголовок после указания об обозначении приложения заглавными буквами русского алфавита (например, «Приложение А»), исключая буквы Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.

Липина Татьяна Александровна

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА В ТАМОЖЕННОМ ДЕЛЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Методические указания
к выполнению контрольной работы
для студентов заочной формы обучения
специальности 38.05.02 «Таможенное дело»

Редактор Л.П. Чукомина

Подписано в печать 26.03.18	Формат 60x84 1/16	Бумага 65 г/м ²
Печать цифровая	Усл. печ. л. 1,5	Уч.-изд. л. 1,5
Заказ №45	Тираж э/в	Не для продажи

БИЦ Курганского государственного университета.
640020, г. Курган, ул. Советская 63/4
Курганский государственный университет.