

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Образец оформления титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА И КОММУНИКАЦИЙ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»

Кафедра «Бухгалтерский учет, анализ и аудит»

Лабораторные работы
по дисциплине «Товароведение»

Выполнил
студент группы _____

(фио)

Проверил

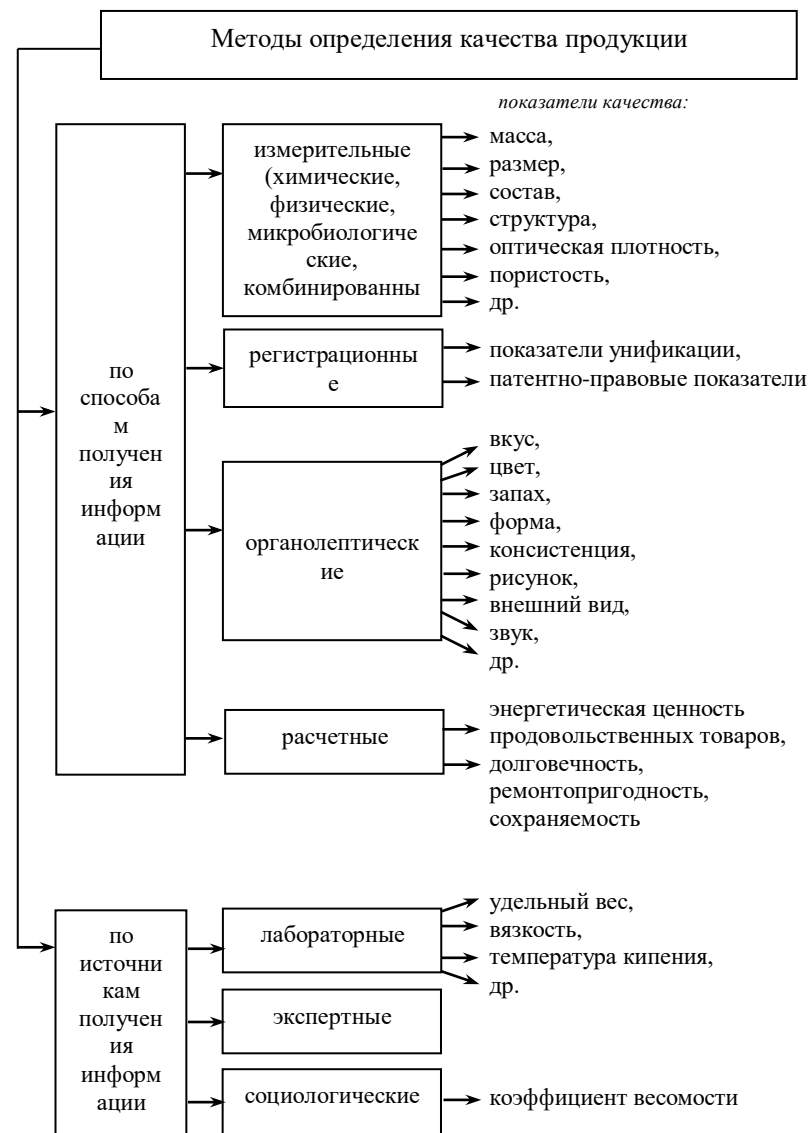
(должность и фио
преподавателя)

Номер и название лабораторной работы	Дата защиты	Подпись преподавателя

Гомель 201_

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Показатели качества и классификация методов их определения



ПРИЛОЖЕНИЕ В
(справочное)

Номенклатура свойств и показателей ассортимента

Наименования и условные обозначения		Расчет показателей
свойства	показатели	
Ширина (Ш)	Действительная ширина (Ш _д)	Ш _д = д
	Базовая ширина (Ш _б)	Ш _б = б
	Коэффициент ширины (К _ш)	К _ш = Ш _д / Ш _б
Полнота (П)	Действительная полнота (П _д)	П _д = д однородной группы товаров
	Базовая полнота (П _б)	П _б = б однородной группы товаров
	Коэффициент полноты (К _п)	К _п = П _д / П _б
Глубина (Гл)	Действительная глубина (Г _{лд})	Г _{лд} = пд
	Базовая глубина (Г _{лб})	Г _{лб} = пб
	Коэффициент глубины (К _г)	К _г = Г _{лд} / Г _{лб}
Новизна (Н)	Показатель новизны (Н)	Н = н
	Степень (коэффициент) обновления (К _н)	К _н = н / Ш _д
Структура (С)	Относительный показатель структуры (С _і) отдельных товаров (і)	С _і = А _і /S _і
<p><i>Примечания</i></p> <p>д – количество видов, разновидностей или наименований товаров, имеющих в наличии;</p> <p>б – базовое количество видов, разновидностей и наименований товаров, принятое за основу для сравнения;</p> <p>п – количество товаров разных наименований или торговых марок и/или их модификации определенного вида;</p> <p>н – количество новых видов и наименований;</p> <p>А_і – количество отдельного товара в натуральном выражении;</p> <p>S_і – суммарное количество всех товаров, имеющих в наличии в натуральном выражении</p>		

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(обязательное)

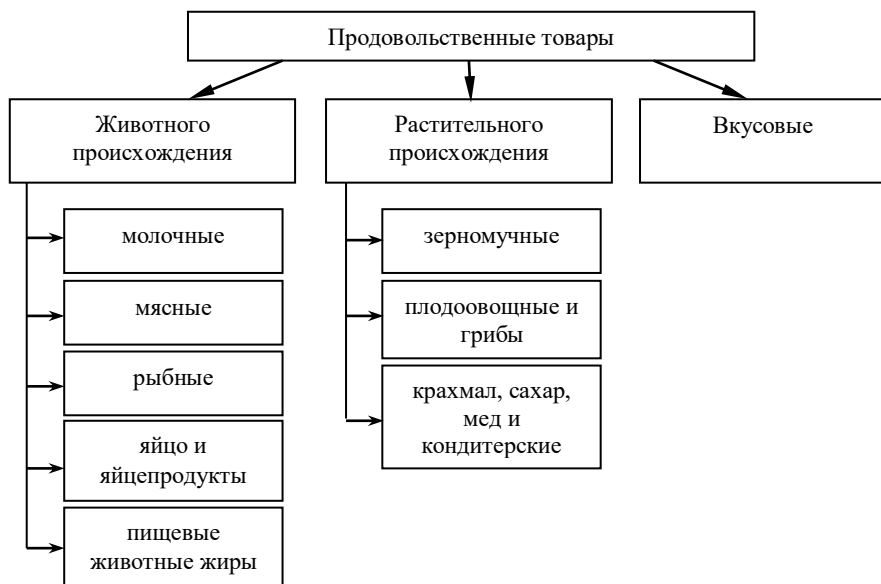
Ассортиментный перечень непродовольственных товаров
(примерный)

Для _____
(магазина, торгового объекта на площадях ТЦ, другое)
с торговой площадью _____ м²
расположенного по адресу _____
контактный телефон _____

Вид товара	Количество разновидностей
<i>Парфюмерно-косметические товары</i>	
Дезодоранты, антиперспиранты	2
Шампуни	15
Зубные пасты	7
Средства до, во время и после бритья	6
Кремы для лица, тела	10
Губные помады	20 тонов
Контурные карандаши для век, губ	5
Лаки для ногтей	10 тонов
Тушь для ресниц	5
Красители для волос	10 тонов
Соли косметические и прочие составы для ванн	2
<i>Стиральные моющие средства</i>	
Порошкообразные	12
Пастообразные	2
Отбеливатели	3
Мыло хозяйственное, в том числе 72 и 65 %	4
Мыло туалетное	10
Мыло жидкое	5
<i>Товары бытовой химии</i>	
Чистящие средства порошкообразные	6
Чистящие средства санитарные	1
Чистящие средства пастообразные	1
Средства для мытья посуды	6
Средства для мытья окон	2
Средства для чистки ковров	2
Средства для удаления накипи	2
Освежители воздуха	6

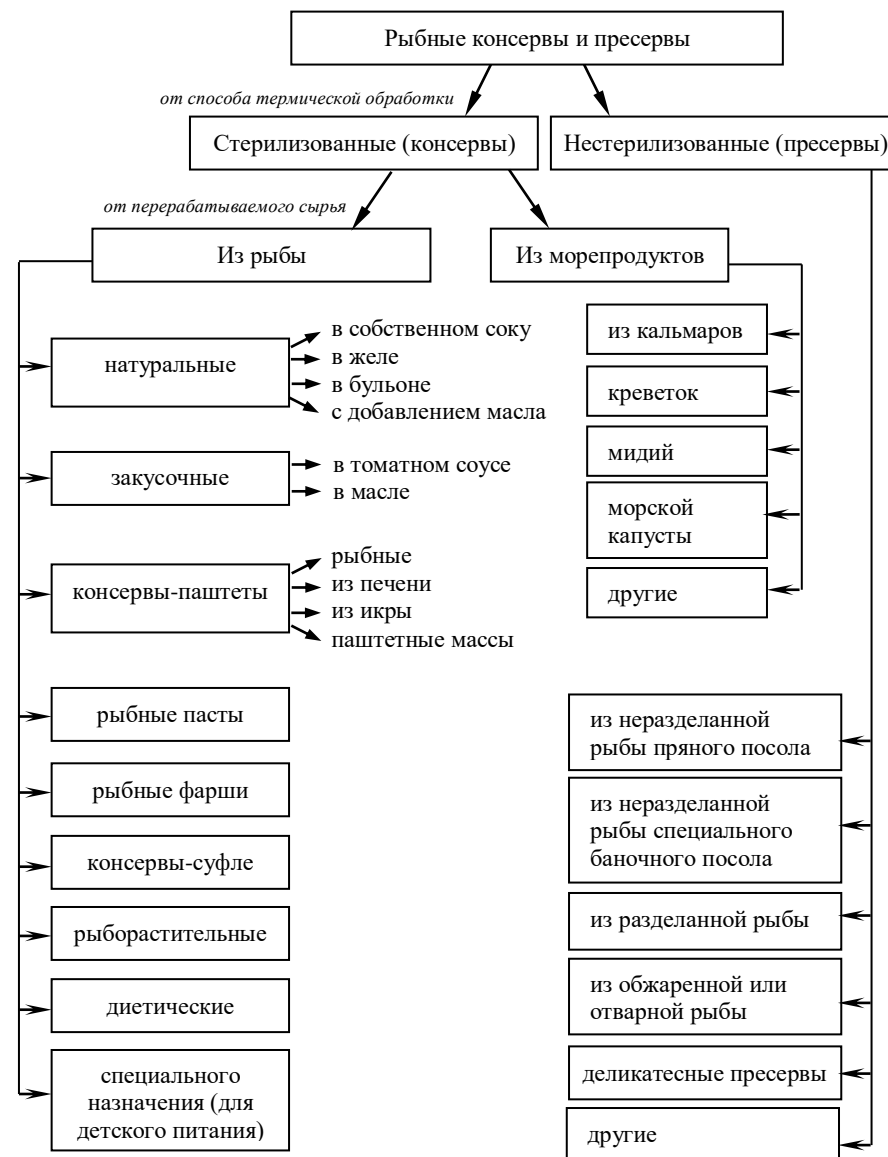
ПРИЛОЖЕНИЕ Д
(справочное)

Классификация продовольственных товаров



ПРИЛОЖЕНИЕ Е
(справочное)

Классификация рыбных консервов и пресервов



ПРИЛОЖЕНИЕ Ж
(справочное)

Классификация мясных продуктов

Таблица Ж.1 – Классификация мясных полуфабрикатов

Признак классификации			
Способ изготовления	Термическое состояние	Вид сырья	Способ разделки
<ul style="list-style-type: none"> натуральные; панированные; рубленные; пельмени; мясной фарш; колбасы сырые 	<ul style="list-style-type: none"> охлажденные (0...+4 °С); замороженные (не выше -8 °С) 	<ul style="list-style-type: none"> из мяса скота (говядины, свиные, баранины, телячьи); птицы; цыплят-бройлеров; субпродуктов 	<ul style="list-style-type: none"> крупнокусковые (бескостные и мясокостные); мелкокусковые (бескостные и мясокостные); порционные; котлетное или фаршевое мясо

Таблица Ж.2 – Классификация мясных консервов

Признак классификации		
Исходное сырье	Режим тепловой обработки	Назначение
<ul style="list-style-type: none"> собственно мясные (мясо тушеное, жареное, отварное, соленое и др.); из мяса птицы (филе куриное, рагу куриное, гусиное, курица отварная, утка в собственном соку и др.); мясопродуктов – колбасных изделий и копченостей (колбасный фарш, сосиски, бекон, ветчина, заливное из свинины); субпродуктов (язык, печень, паштеты и др.) мясо-растительные (мясо с бобовыми, овощными, макаронными, крупяными и другими наполнителями) 	<ul style="list-style-type: none"> стерилизованные (подвергнутые нагреванию до температуры +100 °С и выше); пастеризованные (подвергнутые нагреванию при температуре ниже +100 °С, в основном +75...+80 °С) 	<ul style="list-style-type: none"> закусочные (для употребления в холодном виде); обеденные (для приготовления первых и вторых обеденных блюд); для детского и диетического питания (в зависимости от степени измельчения подразделяются на гомогенизированные, пюреобразные, крупноизмельченные)

ПРИЛОЖЕНИЕ И
(справочное)

Классификация непродовольственных товаров



Рисунок И.1 – Классификация непродовольственных товаров*

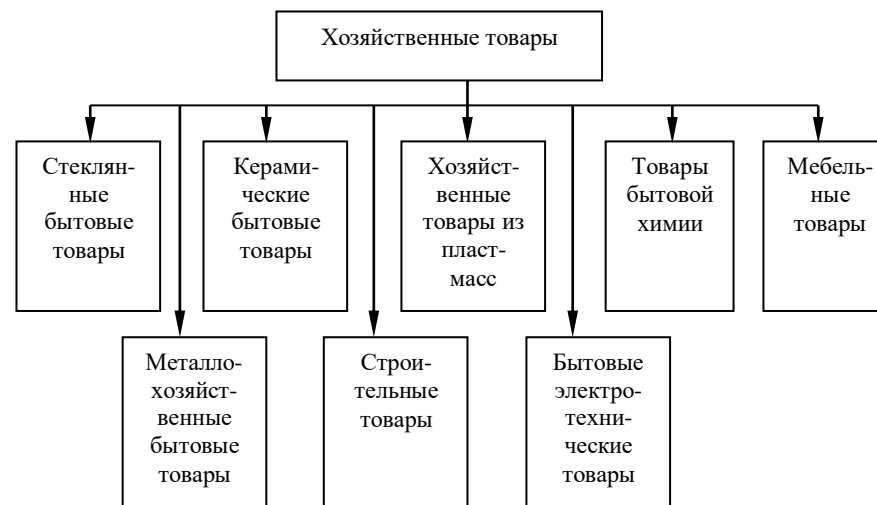


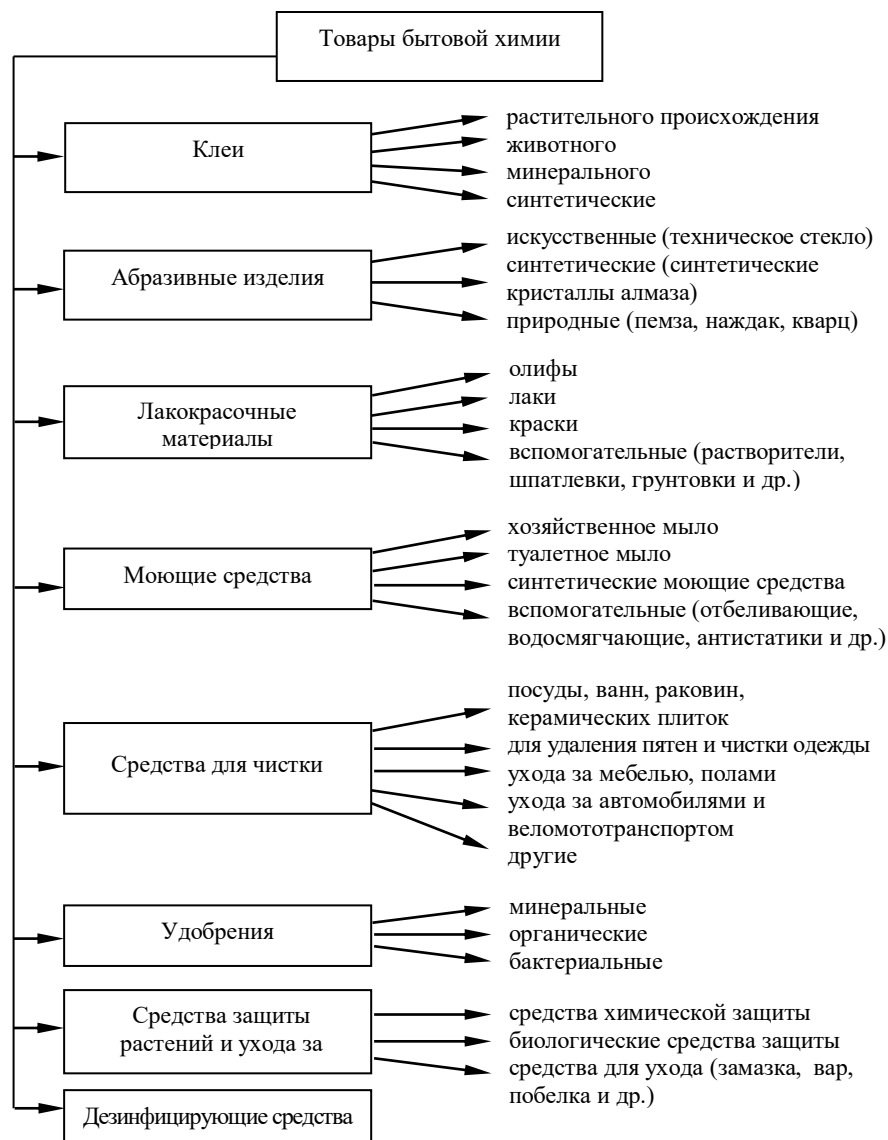
Рисунок И.2 – Классификация хозяйственных товаров*

* Схемы составлены на основании классификации, представленной в учебнике [10] (Список литературы с. 55)

ПРИЛОЖЕНИЕ К

(справочное)

Классификация товаров бытовой химии



ПРИЛОЖЕНИЕ Л

(справочное)

Обозначения, применяемые при маркировке лакокрасочных материалов

Таблица Л.1 – Обозначение лакокрасочных материалов по роду основных пленкообразующих веществ*

Наименование лакокрасочных материалов по химическому составу	Обозначение лакокрасочного материала	Наименование основных пленкообразующих веществ
Ацетицеллюлозные	АЦ	Ацетицеллюлоза
Битумные	БТ	Природные асфальты и асфальтиты. Искусственные битумы
Глифталевые	ГФ	Смолы алкидные глицерофталатные (глифталы)
Канифольные	КФ	Канифоль и ее производные
Масляные	МА	Масла растительные, олифы натуральные, «оксоль» и комбинированные
Нитроцеллюлозные	НЦ	Нитроглифталы, нитропентафталы и др.
Пентафталевые	ПФ	Смолы алкидные пентаэритритофталатные (пентафталы)
Полиамидные	ПА	Поликапролактан и другие полиамиды
Поливинилацетатные	ВА	Поливинилацетат
Эпоксидные	ЭП	Смолы эпоксидные, алкидноэпоксидные, нитроцеллюлозноэпоксидные, эпоксиуретановые и другие эпоксидно-модифицированные смолы
Перхлорвиниловые и поливинилхлоридные	ХВ	Перхлорвиниловые смолы, поливинилхлоридные смолы

Таблица Л.2 – Классификация лакокрасочных материалов по преимущественному назначению*

Группа лакокрасочных материалов (условия эксплуатации покрытий)	Обозначение групп	Преимущественное назначение
Атмосферостойкие	1	Покрытия, стойкие к атмосферным воздействиям в различных климатических условиях, эксплуатируемые на открытых площадках
Ограниченно атмосферостойкие	2	Покрытия, эксплуатируемые под навесом и внутри помещений в различных климатических условиях

* Фрагменты таблиц Л.1 и Л.2 взяты из учебника [5] (Список литературы с. 55)

Окончание таблицы Л.2

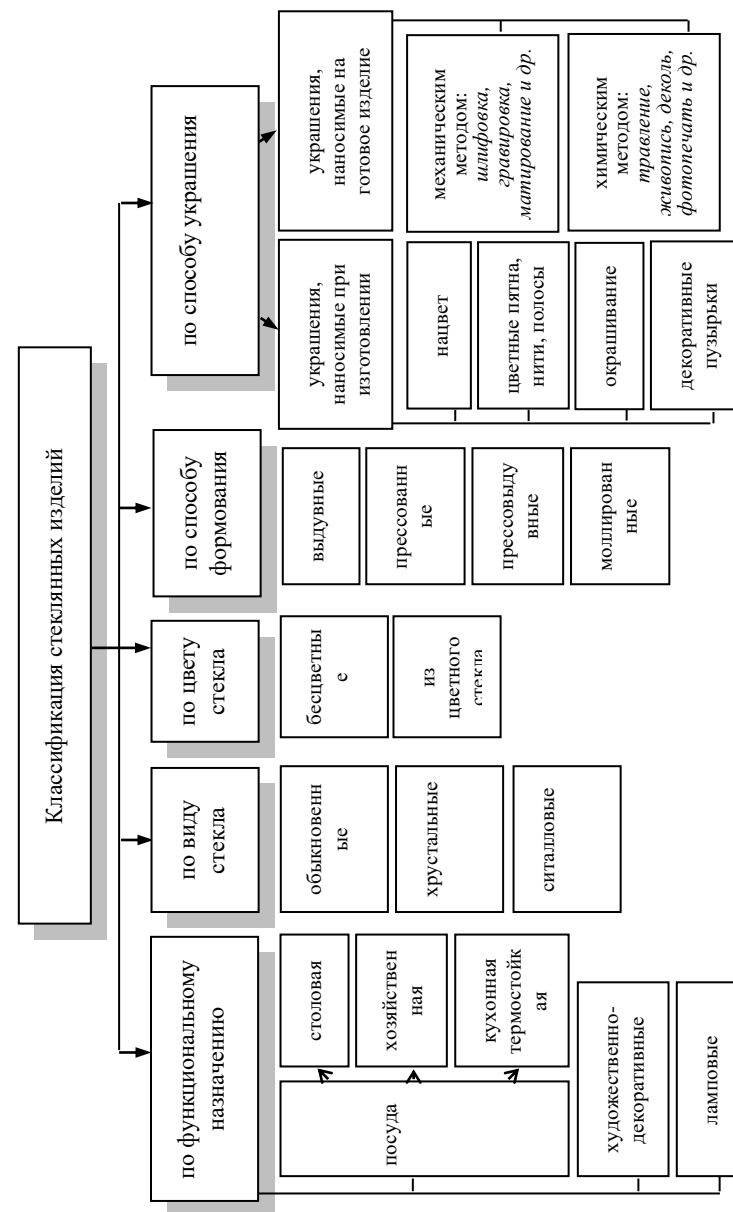
Группа лакокрасочных материалов (условия эксплуатации покрытий)	Обозначение групп	Преимущественное назначение
Водостойкие	4	Покрытия, стойкие к действию пресной воды и ее паров, а также морской воды
Специальные	5	Покрытия, обладающие специфическими свойствами (светящиеся, для пропитки тканей, окрашивания кожи, резины и др.)
Химически стойкие	7	Покрытия, стойкие к воздействию кислот, щелочей и других жидких химических реагентов или их паров
Термостойкие	8	Покрытия, стойкие к воздействию повышенных температур
Электроизоляционные и электропроводные	9	Покрытия, подвергающиеся воздействию напряжений, тока, электрической дуги и поверхностных разрядов

Таблица Л.3 – Индексы, определяющие разновидность лакокрасочного материала

Индекс	Разновидность лакокрасочного материала
Б	Без растворителя
В	Водоразбавляемые
ВД	Водно-дисперсионные
ОД	Органодисперсионные
П	Порошковые

ПРИЛОЖЕНИЕ М
(справочное)

Признаки классификации и виды стеклянных бытовых изделий



ПРИЛОЖЕНИЕ Н
(справочное)

Виды экспертизы

