

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
(Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова)

Кафедра Экономики и торгового дела

Курсовая работа

По дисциплине: Товароведение, экспертиза и родовые признаки товаров
На тему: Товароведческая характеристика, ассортимент и экспертиза
ножевых изделий

Выполнил (а) студент (ка) 3 курса
164 группы очной формы обучения
семестр

Сербачев Федор Олегович
(Ф.И.О. полностью)

[Подпись]
(подпись)

Руководитель Ст. пр.-т.о. чс-хн
(должность, учёная степень)

Потехин Григорий Анатольевич
(Ф.И.О.)

Отметка о допуске (недопуске) к защите

к защите
«15» 11 2018г.

[Подпись]
(подпись руководителя)

Рег. номер 03 от 13.11.18
(дата)

*Содержание 57б.
Работу - 7б.
Мультибалл 7б.
Обвес на выфран-6б.
Всего 41б./профессор.*

г. Смоленск
2018г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Глава 1. Анализ рынка, классификация и ассортимент ножевых изделий	
1.1 Состояние и перспективы развития современного рынка ножевых изделий	7
1.2 Классификация и характеристика ассортимента ножевых изделий в соответствии с ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС	12
Глава 2. Характеристика ассортимента и экспертиза качества ножевых изделий на примере торгового предприятия «1000 мелочей»	
2.1 Характеристика ассортимента ножевых изделий на примере торгового предприятия «1000 мелочей»	18
2.2 Организация и порядок проведения экспертизы качества ножевых изделий	31
Заключение	36
Список использованных источников	40

ВВЕДЕНИЕ

Ножевые изделия включают ножи и ножницы различных видов.

Нож - режущий инструмент, состоящий из ручки, клинка с режущей кромкой, фаской и спинкой [12].

Ножи можно с уверенностью назвать одними из первых инструментов, которыми люди научились пользоваться осознанно. Первые, пускай и примитивные, ножи имели многоцелевое назначение и были распространены практически на всех территориях обитания рода человеческого [8].

В каменном веке люди делали ножи из кости, рога и камня, но все-таки чаще всего из кремневых пластин или обсидиана, которые, по сути, являются вулканическим стеклом. Делали они их очень просто – брали большие куски и дробили или разбивали их на части. Из-за своей структуры кремний при разбивании ломается на куски с достаточно острым краем [8].

Около пяти тысяч лет назад человек освоил добычу и обработку металла, и стали изготавливать ножи из меди и бронзы.

Ножи тех времен были в основном цельнолитыми, однако в Римской империи были изобретены и складные ножи – далекий предок нашего современного ножа для походов [10].

Одним из самых известных примеров ножей средних веков является Испанская наваха.

С началом промышленной революции кустарное производство ножей сменяется заводским, конструкция и материалы меняются одно за другим. Одними из важных критериев становятся технологичность и снижение себестоимости. Начинается расцвет складных ножей.

Очень быстро к старым традиционным центрам производства ножей добавляются новые, такие как Шеффилд в Англии, Золинген в Германии, Эскильстуна в Швеции, Ворсма, Златоуст в России и некоторые другие [10].

Таким образом, усилиями многих поколений нож прошел путь от осколка камня с заостренной кромкой до довольно серьезного

технологического инструмента, позволяющего выполнять самые разные повседневные задачи.

Ножницы – инструмент для резания, состоящий из двух заостренных с внутренней стороны половинок, соединенных шарнирно, и колец [18].

Ножницы пришли в нашу жизнь из глубокой древности.

Первые ножницы были созданы более трех с половиной тысяч лет назад, причем служили они не для парикмахерских нужд или разрезания бумаги и ткани, их предназначение было в необходимости стричь овец.

Первые в истории ножницы были похожи на пинцет, состоящий из двух лезвий. Самый старый экземпляр таких ножниц найден археологами в Египте и датирован XVI веком до нашей эры [14].

Примерно в VIII веке нашей эры, одному из ремесленников Ближнего Востока пришла в голову идея с помощью гвоздика соединить два ножа, а их ручки для удобства загнуть кольцами. Данная конструкция оказалась удобной и прижилась. В дальнейшем для украшения рукоятки ножниц, стали использовать художественную ковку.

История ножниц в Европе и России началась с X века, об этом свидетельствуют соответствующие археологические находки. В частности, самые старые русские ножницы были обнаружены при проведении археологических раскопок в Гнездовских курганах возле деревни Гнездово, неподалеку от Смоленска [9].

Имени человека, придумавшего первое подобие ножниц, когда два отдельных лезвия соединили гвоздиком и закруглили ручки, история, к сожалению, не сохранила. А ведь современные ножницы, которыми режут бумагу, делают маникюр, стригут волосы, представлены именно в таком виде.

Леонардо да Винчи придал этому инструменту завершённую форму. Чертеж инструмента, имеющего сходство с современными ножницами, был найден в его манускриптах [9].

История ножниц не стояла на месте, и со временем их начали адаптировать под различные виды деятельности (медицина, стрижка волос, маникюр и так далее).

В настоящее время ножевые изделия используются повсеместно – в быту, различных отраслях, в туризме, и имеют большой спрос у потребителей, ведь от качества ножевых изделий зависит их безопасность применения.

Среди большого ассортимента товаров важно выделить те, которые соответствуют требованиям нормативных документов. Важно рассмотреть классификацию, ассортимент, провести экспертизу качества.

Поэтому тема данной работы является актуальной.

В первую очередь ножевые изделия должны быть качественными и безопасными.

Объектом исследования курсовой работы являются ножевые изделия.

Предметом исследования – торговое предприятие «1000 мелочей» г. Санкт-Петербург.

Целью курсовой работы является - изучить товароведную характеристику и ассортимент ножевых изделий, провести экспертизу качества ножевых изделий.

Для достижения поставленной цели, необходимо решить следующие задачи:

- рассмотреть состояние и перспективы развития современного рынка ножевых изделий;
- изучить классификацию ножевых изделий в соответствии с ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС;
- провести анализ ассортимента ножевых изделий магазина «1000 мелочей»;
- провести экспертизу качества ножевых изделий

Методы проведения экспертизы:

- объективный, основанный на определенных характеристиках товаров
путем установления несоответствий;

- органолептические;

- экспертные;

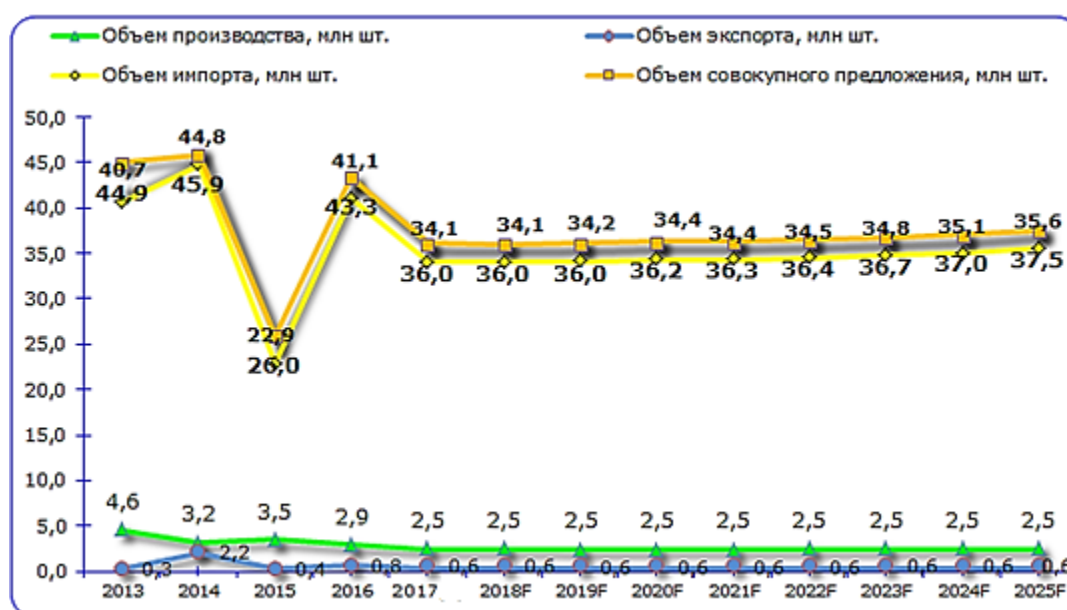
- социологические.

Курсовая работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка
использованных источников.

ГЛАВА 1. АНАЛИЗ РЫНКА, КЛАССИФИКАЦИЯ И АССОРТИМЕНТ НОЖЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1 Состояние и перспективы развития современного рынка ножевых изделий

Российский рынок ножевых изделий в 2017 году сократился на 17% в годовом выражении до 36 млн. шт. (рис.1).



Источник: Ножевой рынок 2018: ожидаемые тенденции и прогнозы экспертов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://rezat.ru/articles/nozhevoj_rynok_2018_ozhidaemye_tendentsii_i_prognozy_ekspertov_chast_ii/ (дата обращения 18.10.2018).

Рис. 1. Динамика и структура рынка ножевых изделий в 2013-2017 (О) гг. и прогноз до 2025 г., млн шт.

В 2016 году этот показатель был на уровне 43,3 млн. шт. В свою очередь, в денежном выражении в 2017 объем потребления составил 3,55 млрд руб. (на 2% выше уровне 2016 года) [13].

В перспективе нескольких лет уровень конечного спроса остается относительно стабильным и меняется лишь его структура, в зависимости от уровня благосостояния населения и его доходов [7].

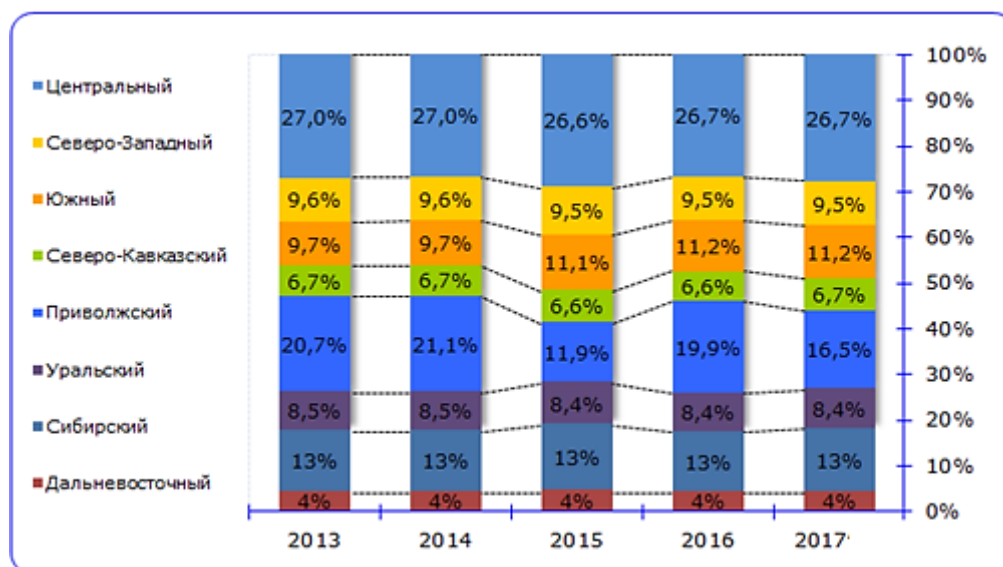
Доля отечественной продукции на российском рынке ножевых изделий составляет порядка 5%.

Производством ножевых изделий занимаются всего несколько крупных предприятий. В их числе: ОАО «Труд», ОАО «Павловский завод художественных металлоизделий им. Кирова», ОАО «Нытва» и ПАО «Ашинский металлургический завод» [7].

Выпуск ножевых изделий осуществляют также такие крупные предприятия, как ООО «Металлист», ООО «Компания АИР», ООО ПП «Кизляр», ООО «АРКОМ» и др., но доля ножевых изделий хозяйственно-бытового назначения в общей выпускаемой продукции очень мала: в основном это трудоемкая продукция премиум-сегмента, которая, в том числе, поставляется на экспорт.

Ожидается, что в среднесрочной перспективе доля импортной продукции на рынке останется стабильно высокой, поскольку ножевые изделия российского производства при сопоставимом качестве значительно дороже по сравнению с иностранными аналогами (высокая стоимость производства и сырья) [17].

В 2016 году наибольшую долю в структуре потребления занимали Центральный и Приволжский ФО (26,7% и 19,9% соответственно). Далее следуют Сибирский ФО с долей в 13% и Южный ФО с долей в 11,2%. По итогам 2017 года значительных изменений в структуре потребления кухонных ножей не наблюдается: лидерами остаются Центральный и Приволжский ФО (26,7% и 16,5% соответственно) (Рис.2.).



Источник: Ножевой рынок 2018: ожидаемые тенденции и прогнозы экспертов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://rezat.ru/articles/nozhevoj_rynok_2018_ozhidaemye_tendentsii_i_prognozy_ekspertov_chast_ii/ (дата обращения 18.10.2018).

Рис. 2. Структура потребления ножевых изделий по федеральным округам в 2013-2017гг.

В период 2013-2017 гг. динамика производства ножевых изделий в России показывает нестабильный понижающийся тренд (Рис.3).

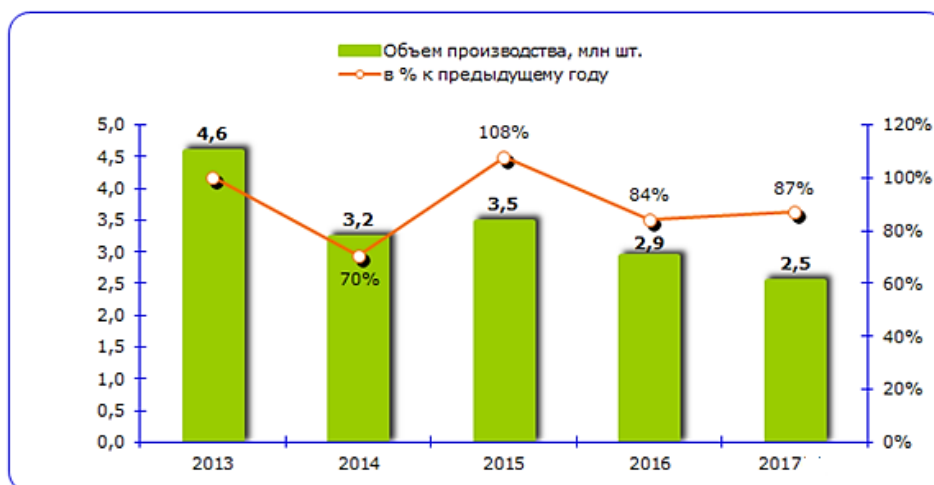
С 2015 года наблюдается тенденция к постепенному снижению объемов производства ножевых изделий со среднегодовыми темпами –14%.

В 2016 году объем производства ножевых изделий в РФ составил 2,9 млн шт., что на 15% ниже, чем в 2015 году [13].

В 2017 году производство ножевых изделий также снизилось (до 2,5 млн шт.).

Сокращение объемов производства ножевых изделий обусловлено падением спроса на продукцию российского производства, которая при сопоставимом качестве не выдерживает конкуренцию по цене с более дешевыми импортными аналогами (например из Китая) [13].

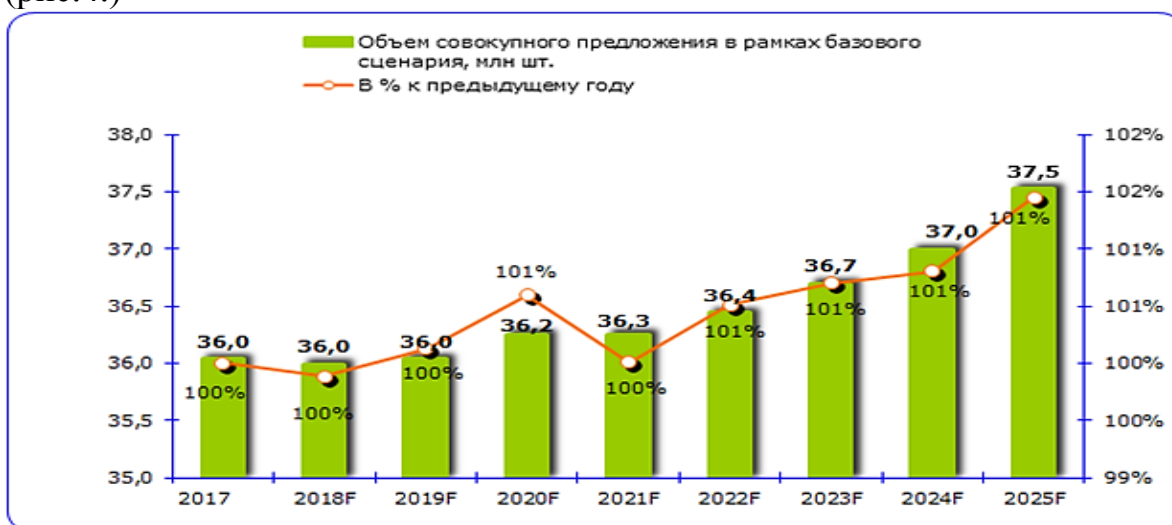
Исходя из мнений экспертов, в ближайшие годы рынок ножевых изделий будет стабильным.



Источник: Ножевой рынок 2018: ожидаемые тенденции и прогнозы экспертов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://rezat.ru/articles/nozhevoj_rynok_2018_ozhidaemye_tendentsii_i_proгноzy_ekspertov_chast_ii/ (дата обращения 18.10.2018).

Рис. 3. Производство ножевых изделий в 2013-2017 гг., млн. шт.

В рамках базового сценария развития, при котором за основу был взят прогноз Минэкономразвития, объем видимого потребления ножевых изделий в РФ будет расти со среднегодовыми темпами порядка 1% и к 2025 году, как ожидается, достигнет 37,5 млн. шт., что на 4% больше, чем в 2017 году (рис.4.)



Источник: Ножевой рынок 2018: ожидаемые тенденции и прогнозы экспертов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://rezat.ru/articles/nozhevoj_rynok_2018_ozhidaemye_tendentsii_i_proгноzy_ekspertov_chast_ii/ (дата обращения 18.10.2018).

Рис. 4. Объем видимого потребления ножевых изделий в рамках базового сценария, млн.шт.

В рамках оптимистичного сценария развития объем потребления ножевых изделий будет расти в среднем на +1-2% в год, и к 2025 году, как ожидается, достигнет значения 40,5 млн. шт. (Рис. 5).



Источник: Ножевой рынок 2018: ожидаемые тенденции и прогнозы экспертов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://rezat.ru/articles/nozhevoj_rynok_2018_ozhidaemye_tendentsii_i_proгноzy_ekspertov_chast_ii/ (дата обращения 18.10.2018).

Рис. 5. Объем видимого потребления ножевых изделий в рамках оптимистичного сценария, млн. шт.

Как мы можем видеть планомерное развитие ножевой отрасли, она становится все более современной и технологичной. Это находит отражение буквально во всем.

В перспективе нескольких лет уровень конечного спроса остается относительно стабильным и меняется лишь его структура, в зависимости от уровня благосостояния населения и его доходов.

Ожидается, что в среднесрочной перспективе доля импортной продукции на рынке останется стабильно высокой, поскольку ножевые изделия российского производства при сопоставимом качестве значительно дороже по сравнению с иностранными аналогами.

1.2 Классификация и характеристика ассортимента ножевых изделий в соответствии с ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС

В России в настоящее время применяются следующие классификации ножевых изделий:

- по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности (ОКПД 2);
- по Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза (ТН ВЭД ЕАЭС).

Ножевые изделия в данных классификациях классифицируются в зависимости от материала, из которого они изготовлены.

Так, в соответствии с ОКПД 2 ножевые изделия классифицируется в Разделе С «Продукция обрабатывающих производств», в группе 25 «Изделия металлические готовые, кроме машин и оборудования»:

- 25.7 - Изделия ножевые, инструмент и универсальные скобяные изделия;
- 25.71 - Изделия ножевые и столовые приборы;
- 25.71.1 - Изделия ножевые и столовые приборы;
- 25.71.11 - Ножи (кроме ножей для машин) и ножницы; лезвия для них;
- 25.71.11.110 - Ножи (кроме ножей для машин);
- 25.71.11.120 - Ножницы [15].

Ножевые изделия из не драгоценных металлов классифицируются в ТН ВЭД ЕАЭС в Разделе XV «Не драгоценные металлы и изделия из них», группе 82 «Инструменты, приспособления, ножевые изделия, ложки и вилки из не драгоценных металлов; их части из не драгоценных металлов» [5].

В товарной позиции 8201 «Инструменты ручные: лопаты штыковые и совковые, мотыги, кирки, тяпки, вилы и грабли; топоры, секачи и аналогичные рубящие инструменты; секаторы всех видов; косы, серпы, ножи для измельчения сена, ножницы садовые, клинья для раскалывания древесины и прочие инструменты, используемые в сельском хозяйстве,

садоводстве или лесном хозяйстве» классифицируются ножницы для подрезки живой изгороди, ножницы для разделки птицы и аналогичные ножницы для работы двумя руками.

В товарную позицию 8211 «Ножи с режущими лезвиями, пилообразными или нет (включая ножи для обрезки деревьев), кроме ножей товарной позиции 8208, и лезвия для них» включаются ножи с режущими лезвиями, пилообразными или нет.

В данную товарную позицию включаются:

1) Нескладывающиеся столовые ножи всех типов, включая разделочные или десертные ножи. Их ручки и лезвия могут быть цельнометаллическими, или они могут иметь ручку из недорогого металла, дерева, рога, пластмассы и т.п.

2) Нескладывающиеся кухонные ножи, ножи для профессионального или иного использования; эти ножи обычно не так декоративны по своему внешнему виду, как ножи предыдущего типа. К данной категории относятся, *inter alia*: ножи для мясников; ножи для переплетчиков или специалистов бумажной промышленности; ножи для дубильщиков, скорняков, шорников или сапожников с ручками или без них; ножи для распечатывания сотов; садовые ножи для обрезки сучьев для садовников и т.п.; охотничьи ножи, финки; ножи для устриц; ножи для чистки фруктов.

3) Складывающиеся ножи всех типов с ручками из недорогого металла, дерева, рога, пластмассы и т.п. К данной категории товаров относятся, *inter alia*: карманные ножи, перочинные ножи, большие карманные ножи, ножи для туристов и спортсменов (все эти ножи могут иметь несколько лезвий или иметь такие дополнительные инструменты, как штопоры, шилья, отвертки, ножницы, консервные ножи и т.п.); складывающиеся карманные ножи для обрезки сучков, окулировки, черенкования и т.п.

4) Ножи с несколькими сменными лезвиями, с ручками или без ручек [15].

Специальные ножи для мясников или специальные кухонные ножи и сечки, ножи для бумаги, вскрытия конвертов, подчистки текстов, точилки для карандашей (включая карманные) включаются в товарную позицию 8214 «Изделия режущие прочие (например, машинки для стрижки волос, специальные ножи для мясников или специальные кухонные ножи и сечки, ножи для бумаги); маникюрные или педикюрные наборы и инструменты (включая пилки для ногтей)».

Ножи для рыбы и масла включаются в товарную позицию 8215 «Ложки, вилки, половники, шумовки, лопаточки для тортов, ножи для рыбы, масла, щипцы для сахара и аналогичные кухонные или столовые приборы».

В товарной позиции 8213 «Ножницы, портновские ножницы и аналогичные ножницы, и лезвия для них» классифицируются ножницы, которые состоят из двух режущих лезвий, иногда зубчатых, перекрывающих друг друга и подвижно скрепленных примерно в середине винтом или штырем.

В основном в данную товарную позицию включаются только такие ножницы, у которых каждая режущая часть имеет на одном конце кольцо для пальца. Режущие лезвия могут быть цельными или состоять из собственно лезвия и ручки, скрепленных между собой.

В данную товарную позицию также включаются определенные виды ножниц с шарниром на одном конце и с одним кольцом для пальца (которые используются в основном в текстильной промышленности) [15].

В данную товарную позицию включаются:

1) Обычные ножницы для бытового или канцелярского использования или для шитья и т.п. с прямыми или кривыми режущими лезвиями.

2) Ножницы для профессионального использования, например, портновские ножницы (включая ножницы для одежных петель); парикмахерские ножницы (включая филировочные ножницы); ножницы для обивщиков, кожевенников, для изготовления перчаток или шляп.

3) Маникюрные ножницы, включая ножницы, у которых с одной

стороны режущего лезвия имеется пилка для ногтей.

4) Маленькие складные ножницы, например, карманные ножницы и ножницы для вышивания; цветочные ножницы; виноградные ножницы; ножницы для обрезки сигар.

5) Специальные ножницы, такие как ножницы для прокалывания; двойные ножницы (с четырьмя режущими лезвиями) для отрезания полосок ткани; ножницы для стрижки лошадей; ножницы для подрезки копыт; секаторные ножницы (с одним вогнутым и одним выпуклым лезвиями), но с характерными для ножниц кольцами для пальцев (например, для срезания цветов) [15].

Рассмотрим другие классификации ножевых изделий.

Ножи по назначению подразделяют на следующие виды:

- столовые (для сервировки стола);
- буфетные (для нарезания хлеба, сыра, копченостей, лимонов);
- хозяйственные и кухонные (для обработки продуктов в процессе приготовления пищи);
- гастрономические (торговый инвентарь);
- ремесленные (режущий инструмент для сапожников, скорняков, переплетчиков и др.);
- промысловые (для охотников и рыбаков);
- садовые (для ухода за садом);
- карманные [14, 20].

По материалам ручек:

- с деревянными ручками;
- с пластмассовыми ручками [2].

По способу изготовления:

- со всадными ручками;
- со склепанными ручками;
- со спрессованными или литыми ручками [2].

Ножницы по назначению делятся на следующие типы:

- школьные;
- хозяйственные;
- хозяйственные с фасонными ручками;
- парикмахерские;
- парикмахерские с резиновым амортизатором;
- мануфактурные;
- портновские;
- закройные;
- конторские;
- кромочные «Зигзаг»;
- петельные;
- филировочные [3].

По способу изготовления ножницы делятся на цельнометаллические, комбинированные, с заковок (упором в шарнирной части) и без закова [19].

Таким образом ножевые изделия имеют широкий спектр классификации по способу изготовления, по назначению, по материалам ручек.

Выявлено, что в России в настоящее время применяются следующие классификации ножевых изделий:

- по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОКПД 2;
- по Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза ТН ВЭД ЕАЭС.

От точности и правильности установления кода в ТН ВЭД, зависит правильность заполнения таможенной декларации и начисление таможенной пошлины.

ГЛАВА 2. ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА НОЖЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ПРИМЕРЕ ТОРГОВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ «1000 МЕЛОЧЕЙ»

2.1 Характеристика ассортимента ножевых изделий на примере торгового предприятия «1000 мелочей»

Объектом исследования является магазин хозяйственных товаров «1000 мелочей», расположенный по адресу: г. Санкт-Петербург, Кушелевская дорога д.3 к.8.

Форма собственности - индивидуальный предприниматель Давтян Ашот Аревшатович.

Давтян Ашот Аревшатович осуществляет предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, т.е. в качестве индивидуального предпринимателя, зарегистрированного в регистрирующем органе в 28 мая 2002 года.

Юридическими документами, подтверждающими предпринимательскую деятельность ИП Давтян А.А., являются:

- 1) Свидетельство о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя по форме № Р 61085.
- 2) Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей по форме № Р 03 44550.
- 3) Свидетельство о постановке на учет в налоговом органе, с указанием ИНН (идентификационного номера налогоплательщика).
- 4) Извещение о регистрации в территориальном органе Пенсионного фонда России.

ИП Давтян присвоен ИНН 780416941953, ОГРНИП 313784717700394.

Магазин «1000 мелочей» специализируется на розничной продаже следующих товаров:

- кухонные принадлежности;
- предметы домашнего обихода;
- столовые приборы;
- строительный инвентарь;
- всё для герметизации;
- предметы интерьера;
- электроинструмент;
- ручной инструмент;
- расходные материалы и оснастка для инструмента;
- крепеж;
- мебельная фурнитура;
- садовая техника;
- садово-огородный инструмент;
- электротовары.

Магазин «1000 мелочей» осуществляет следующие виды деятельности:

- изучение и выявление потребностей населения г. Санкт-Петербурга в хозяйственных товарах;
- выявление и изучение источников поступления и поставщиков хозяйственных товаров;
- организация и проведение оптовых закупок товаров;
- организация и технология розничной продажи хозяйственных товаров.

Магазин «1000 мелочей» работает без перерыва и выходных. График работы магазина: с понедельника по воскресенье - с 08:00 до 19:00.

Площадь, занимаемая магазином «1000 мелочей», является арендованной и составляет 350 м². В помещении торгового предприятия 70 м² отводится на склад, 30 м² – на административно-бытовые помещения и 250 м² предназначено для торгового зала.

Форма обслуживания в данном предприятии - продажа товаров с открытой выкладкой и свободным доступом покупателей к товарам.

В торговом зале предприятия имеется «Уголок покупателя», где расположена необходимая потребителю информация о магазине, книга отзывов и предложений, адреса и телефоны отдела по защите прав потребителей.

Организационная структура торгового предприятия представляет собой совокупность приемов и способов разделения труда между различными звеньями, задачами и координация выполнения этих задач [16].

Организационная структура торгового предприятия «1000 мелочей» представлена на рисунке 6.

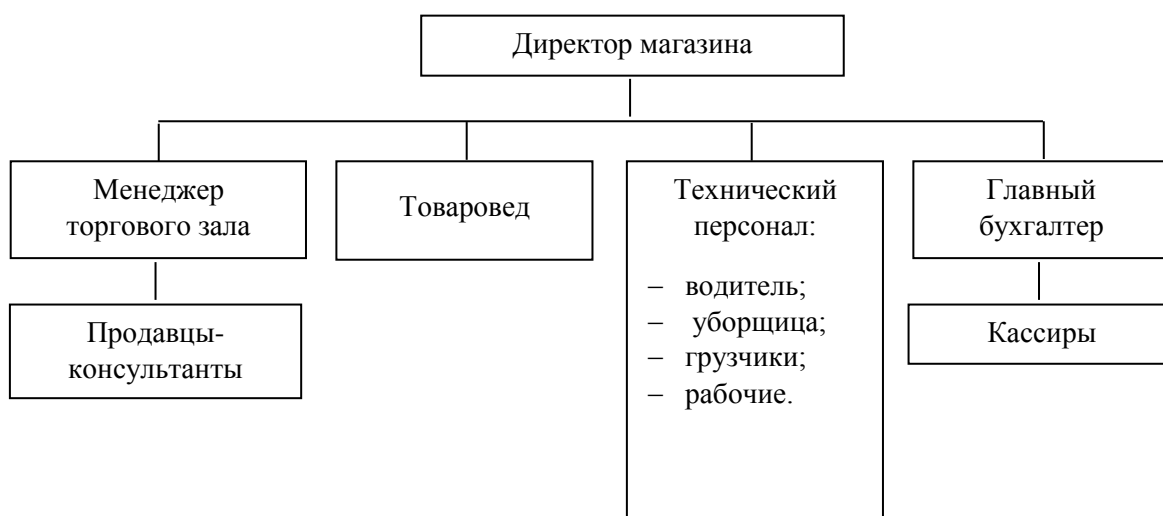


Рис. 6. Организационная структура магазина «1000 мелочей»

Структура управления персоналом магазина «1000 мелочей» построена эффективно, отсутствует дублирование выполняемых операций.

Анализ структуры персонала магазина «1000 мелочей» осуществлялся по следующим показателям: технологическая и функциональная характеристика, половозрастной состав, уровень образования, возрастная категория.

Результаты анализа структуры персонала магазина «1000 мелочей» представлены в таблице 1.

Результаты анализа структуры персонала магазина «1000 мелочей»

№	Признак	Виды трудовых ресурсов	Количество
1	Технологическая характеристика	Административно-управленческий персонал	3 чел.
		Вспомогательный или обслуживающий персонал	1 чел.
		Торгово-оперативный персонал	10 чел.
2	Функциональная характеристика	Руководители	1 чел.
		Специалисты	12 чел.
		Рабочие	1 чел.
3	Половозрастной состав	Мужчины:	-
		- до 20 лет	-
		- от 20 до 60 лет	1 чел.
		- свыше 60 лет	-
		Женщины:	-
		- до 20 лет	-
- от 20 до 55 лет	13 чел.		
- свыше 55 лет	-		
4	Стаж работы в торговле	Работники со стажем работы:	-
		- до 1 года	1 чел.
		- от 1 года до 3 лет	11 чел.
		- от 3 лет до 10 лет	-
		- свыше 10 лет	-
5	Уровень образования	Работники:	-
		- с высшим образованием	3 чел.
		- со средним специальным образованием	10 чел.
		- с неполным средним образованием	1 чел.

Анализ данных таблицы 1 показал, что основными работниками магазина является торгово-оперативный персонал женского пола в возрасте от 20 до 55 лет, со стажем работы в торговле от 1 года до 3 лет, со средним специальным образованием.

На рисунке 7 представлена схема торгово – технологического процесса магазина «1000 мелочей».

Торгово-технологический процесс в магазине подразделяется на три основные части: операции с товарами до предложения их покупателям; операции непосредственного обслуживания покупателей; дополнительные операции по обслуживанию покупателей.

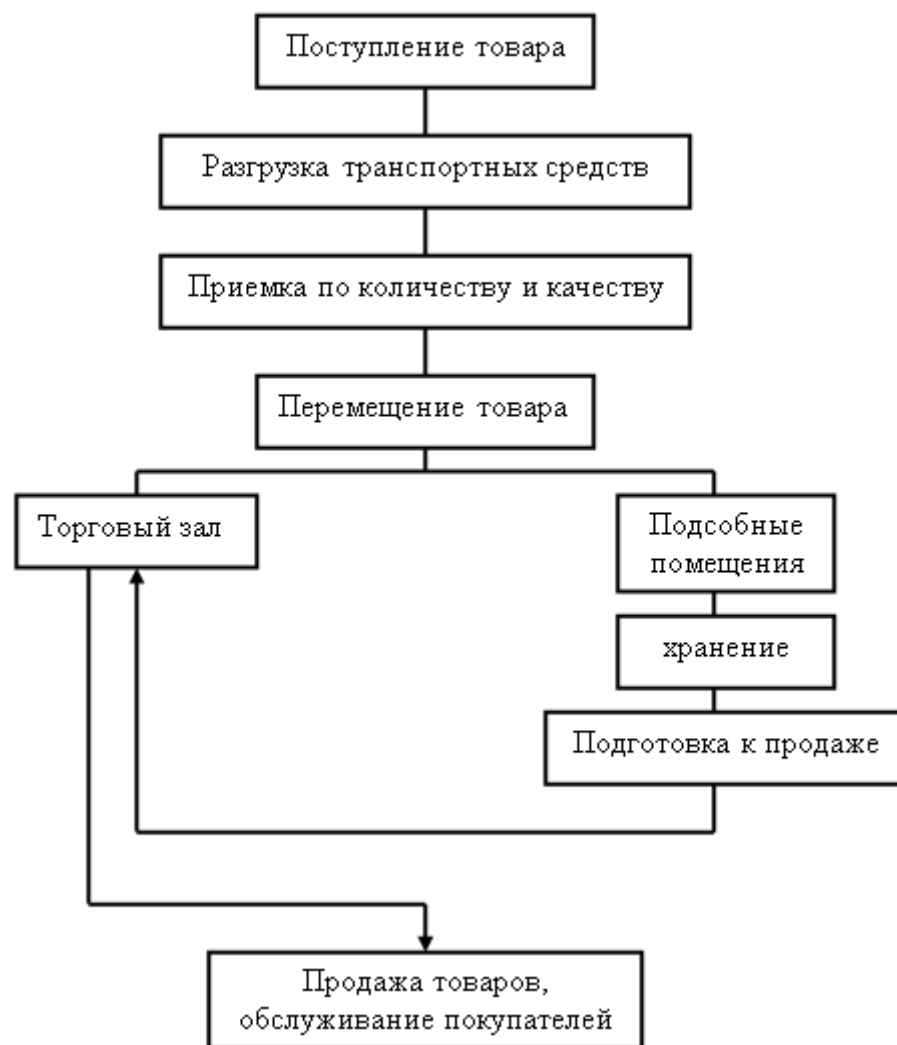


Рис.7. Торгово – технологический процесс магазина

Товары, поступающие на предприятие, принимаются по количеству и качеству. Это обеспечивает контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей в магазине, предотвращает попадание в продажу некачественного товара и помогает магазину контролировать поставщиков, выполнение договорных обязанностей. Хранение товаров в магазине «1000 мелочей» предусматривает их размещение в соответствии с нормативно-техническими документами, уход за ними и создает оптимальный режим. Материально-ответственные лица обеспечивают сохранность количества и качества товаров в процессе их хранения.

Таким образом, можно сделать вывод, что магазин «1000 мелочей» имеет результативно построенную структуру управления, эффективный торгово – технологический процесс с высокой производительностью труда торгово-оперативного персонала.

Основными показателями деятельности магазина «1000 мелочей» является объем товарооборота, валовый доход, затраты на реализацию, прибыль. Динамика этих показателей в отчетном периоде представлена в таблице 2.

Таблица 2

**Динамика основных технико-экономических показателей магазина
«1000 мелочей» в отчетном периоде**

Наименование показателя	Величина показателя		Темп роста, %
	2016 г.	2017 г.	
1. Объем реализации товаров (товарооборот), тыс. р.	56966,8	70239,6	123,30
2. Стоимость проданных товаров, тыс. р.	45579,1	56221,8	123,35
3. Валовый доход, тыс. р.	11387,7	14017,8	123,10
4. Численность, чел.			
- работающих	16	18	112,50
- продавцов	11	12	109,09
5. Товарооборот, тыс. р.			
- на 1-го работающего	3660,4	3902,2	109,10
- на 1-го продавца	5178,8	5853,3	113,02
6. Валовый доход, тыс. р.			
- на 1-го работающего	711,7	778,8	109,42
- на 1-го продавца	1035,2	1168,2	112,84
7. Фонд оплаты труда, тыс. р.			
- работающих	2153,6	2685,0	124,67
- продавцов	1381,6	1670,4	120,90
8. Среднегодовая заработная плата, тыс. р.			
- 1-го работающего	134,6	149,2	110,82
- 1-го продавца	125,6	139,2	110,83
9. Затраты на реализацию товаров, тыс. р.	9839,0	12338,5	125,40
10. Затраты на 1 рубль товарооборота, коп.	17,27	17,57	101,72
11. Затраты на 1 рубль валового дохода, коп.	86,40	88,02	101,88
12. Предпринимательский доход, тыс. р.	1548,7	1679,3	108,43
13. Рентабельность затрат, %	15,74	13,61	-2,13

Анализируя показатели, представленные в таблице 2 можно сделать вывод, о том, что в отчетном периоде магазин «1000 мелочей» достаточно уверенно и результативно функционировал на рынке.

Об этом, в первую очередь свидетельствуют, положительная динамика таких показателей, как объем товарооборота, валового дохода, товарооборота и валового дохода в расчете на одного работника. Росла также и средняя заработная плата работающих. Уровень рентабельности хотя и имел относительно невысокое значение, тем не менее, свидетельствовал об эффективном функционировании предприятия в отчетном периоде. Абсолютный размер получаемой прибыли позволял иметь собственные средства для наращивания экономического потенциала.

Вместе с тем динамика отдельных показателей магазина «1000 мелочей» в отчетном периоде, позволяет отметить и ряд негативных тенденций, которые в настоящее время не угрожают экономической состоятельности предприятия, но в будущем могут привести к возникновению серьезных проблем. К числу таких тенденций, в первую очередь, следует отнести снижение уровня рентабельности с 15,74 процента в 2016 году до 13,61 процента в 2017 году, а также рост величины затрат на один рубль валового дохода на 1,62 копейки. Очевидно, что это произошло из-за того, что темпы роста затрат на реализацию товаров в 2017 году оказались выше темпов роста валового дохода. На ухудшение финансовых результатов деятельности предприятия в отчетном периоде, безусловно, повлияло и то, что темп роста средней заработной платы работников в 2017 году оказался значительно выше темпов роста их производительности труда.

В магазине «1000 мелочей» имеется большой ассортимент ножевых изделий, который представлен двумя категориями:

- 1) ножи;
- 2) ножницы.

Рассчитаем основные показатели ассортимента ножевых изделий магазина «1000 мелочей» - коэффициенты широты и полноты.

Коэффициент широты ассортимента рассчитывается по формуле 1 [11]:

$$K_{ш} = \frac{Шд}{Шб} \cdot 100 \% \quad (1)$$

Тогда коэффициент широты ножевых изделий магазина «1000 мелочей», составит:

$$K_{ш} = \frac{110}{145} \cdot 100 \% = 76 \%$$

Полученное значение коэффициента широты свидетельствует, что ассортимент ножевых изделий магазина «1000 мелочей» достаточно широкий.

Полноту ассортимента ножевых изделий магазина «1000 мелочей» рассчитаем для наиболее популярной категории ножевых изделий – ножей.

За базовую полноту примем количество видов ножей, предусмотренное ассортиментным перечнем 98.

Коэффициента полноты ассортимента рассчитывается по формуле 2:

$$K_{п} = \frac{Пд}{Пб} \cdot 100 \% \quad (2)$$

Тогда показатель полноты ассортимента ножей составит:

$$K_{п} = \frac{81}{98} \cdot 100 \% = 83 \%$$

Полученное значение коэффициента полноты свидетельствует, что ассортимент ножей достаточно разнообразен и отвечает существующему спросу.

При анализе ассортимента ножевых изделий магазина «1000 мелочей» нами также была определена структура по следующим показателям:

- по поставщикам;
- по категориям;
- по назначению;

- по применяемым материалам;
- по способу изготовления.

Ассортимент ножевых изделий по поставщикам представлен в таблице

3.

Таблица 3

Ассортимент ножевых изделий по поставщикам

Наименование поставщика	Разновидность товара	Удельный вес, %
ООО «Торговый дом «Балтийский»	Закройные, парикмахерские ножницы	14
ООО «Неман»	Хозяйственные, конторские ножницы, хозяйственные ножи	17
ИП Леонов Е.В.	Карманные ножи, ремесленные ножи, промысловые, садовые ножи, хозяйственные ножницы	28
ИП Москалев Р.Ю.	Хозяйственные и кухонные ножи, столовые ножи, буфетные ножи, карманные ножи	41

Согласно анализа структуры ассортимента ножевых изделий по поставщикам, лидирующие позиции занимают два - ИП Москалев Р.Ю. (41%) и ИП Леонов Е.В. Наименьший удельный вес приходится на товары поставщика ООО «Торговый дом «Балтийский» (14%).

Структура ассортимента ножевых изделий по категориям приведена на рисунке 8.

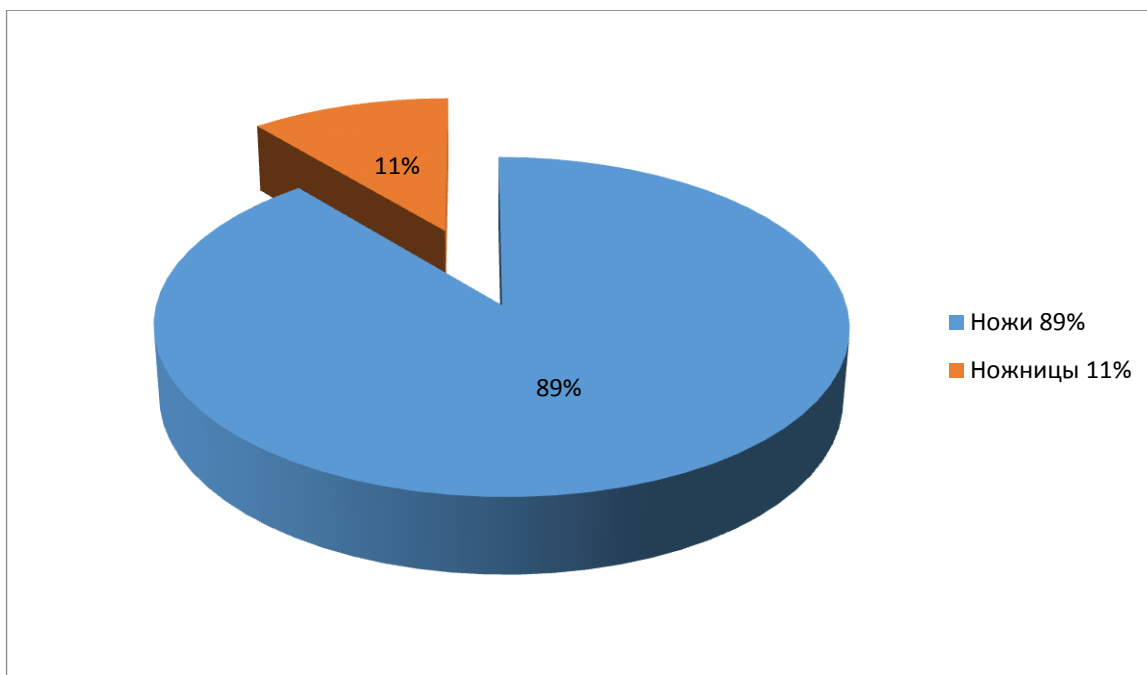


Рис. 8. Структура ассортимента по категориям

Как видно из рисунка 8 основной ассортимент представлен такой категорией ножевых изделий как ножи (89%), ножницы в структуре ассортимента составляют незначительную часть (11%).

Структура ассортимента ножей по назначению приведена на рисунке 9.

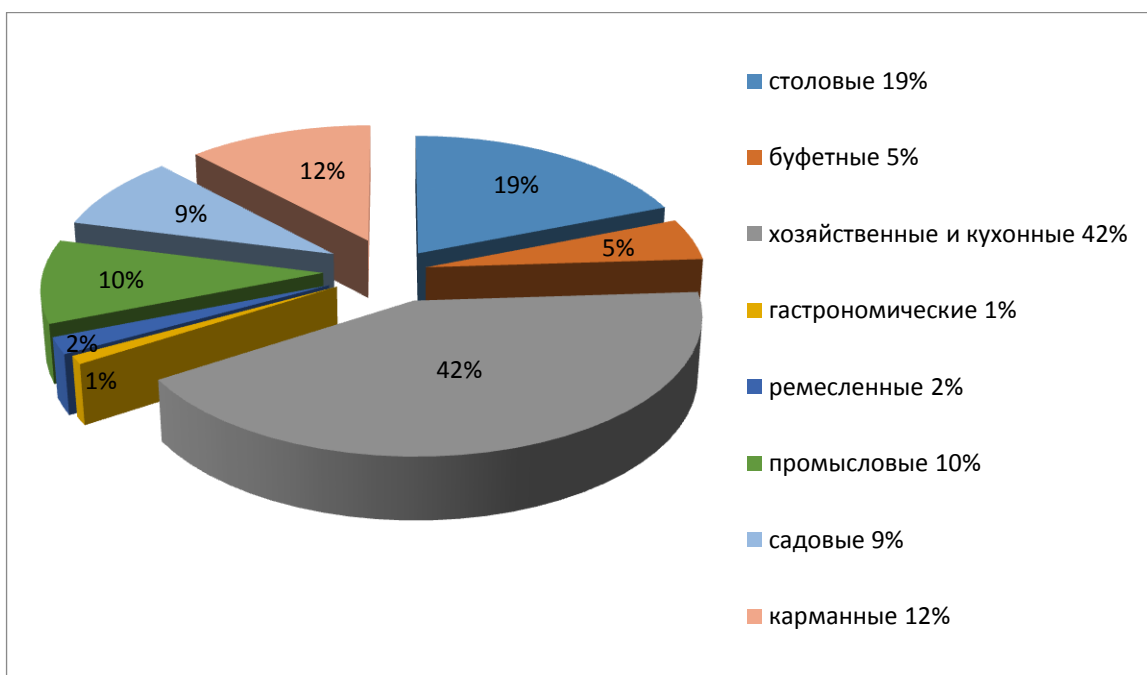


Рис. 9. Структура ассортимента ножей по назначению

Как видно из рисунка 9 основной ассортимент ножей представлен главным образом хозяйственными и кухонными ножами (42%) и столовыми ножами (19%). Садовые - 9%, промышленные - 10 %, буфетные - 5%, составляют, ремесленные - 2%, гастрономические составляют всего лишь 1%.

Структура ассортимента ножниц по назначению приведена на рисунке 10.

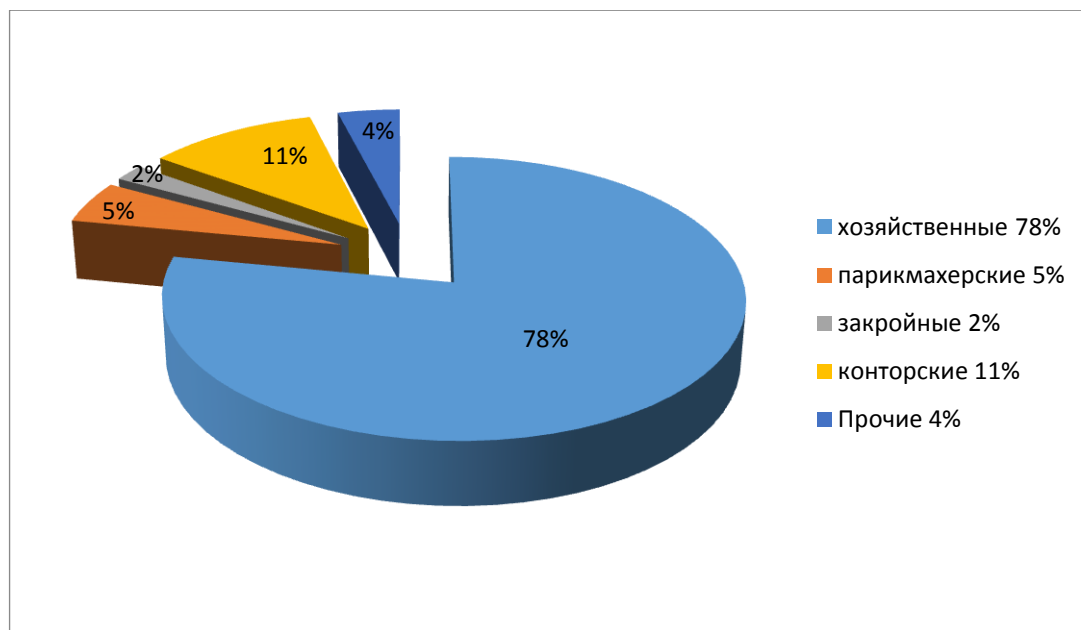


Рис. 10. Структура ассортимента ножниц по назначению

Как видно из рисунка 10 основной ассортимент ножниц представлен главным образом хозяйственными (78%). Наименьшую долю составляют закройные ножницы - всего лишь 1%.

Анализ структуры ассортимента по применяемым материалам ручек приведен на рисунке 11.

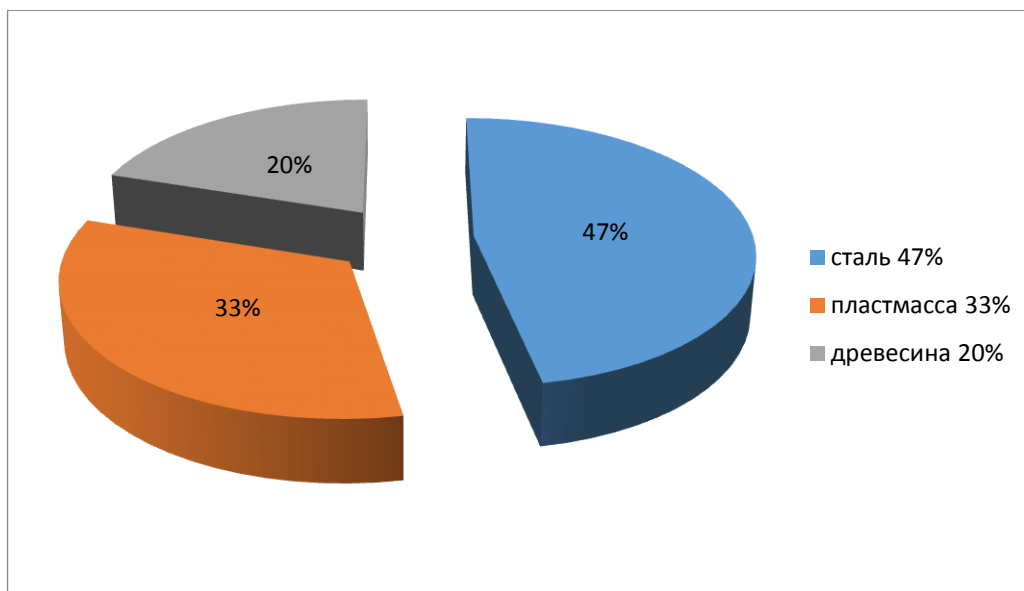


Рис.11. Структура ассортимента по применяемым материалам ручек

По результатам анализа, приведенным на рисунке 11, ассортимент ножевых изделий магазина представлен главным образом изделиями с ручками из стали (47%) и пластмассы (33%). Изделия с ручками из древесины (20%) имеют наименьший удельный вес в структуре ассортимента.

На рисунке 12 приведен анализ ассортимента ножей по способу изготовления.

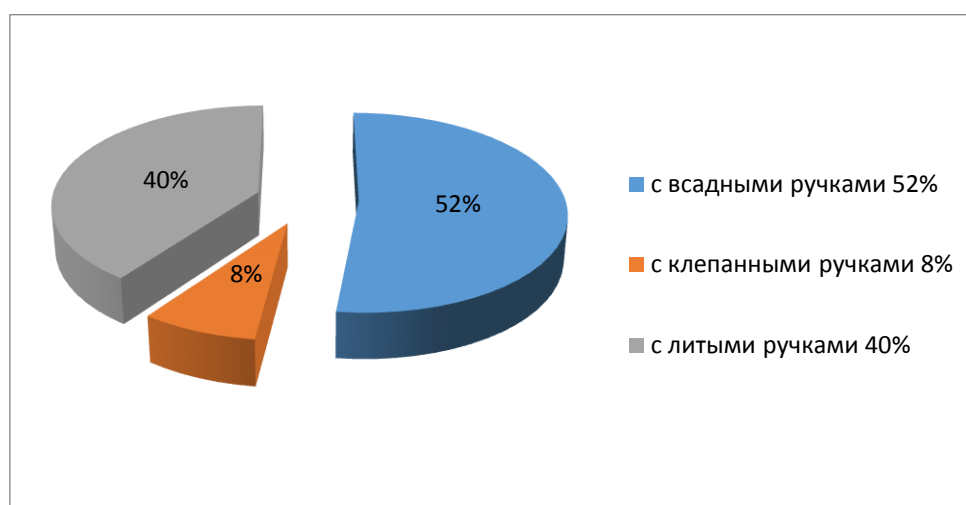


Рис.12. Структура ассортимента ножей по способу изготовления

Из рисунка 12 видно, что наибольшую долю в структуре ассортимента ножей магазина «1000 мелочей» занимают товары, изготовленные с всадными (52%) и литыми (40%) ручками. Наименьшая доля приходится на ножи с клепанymi ручками (8%).

На рисунке 13 приведен анализ ассортимента ножниц по способу изготовления.

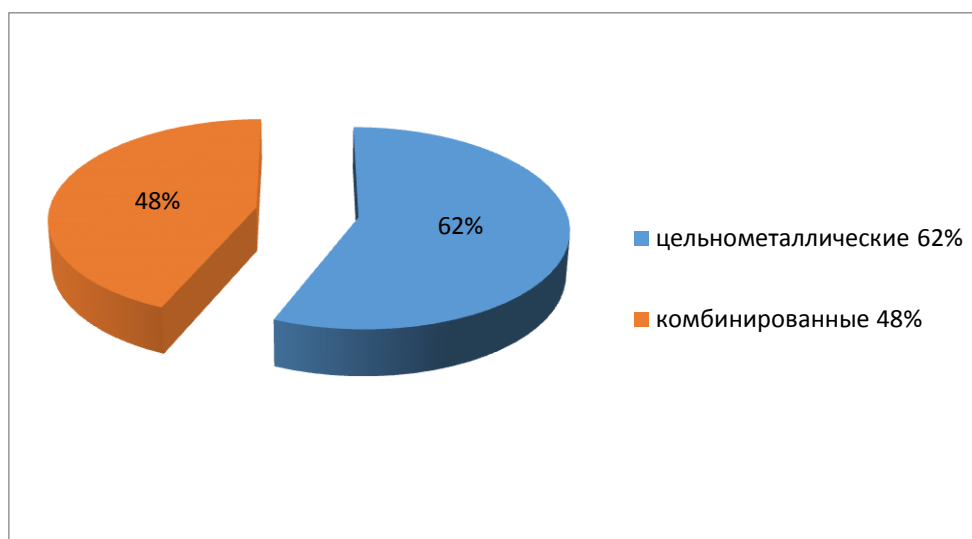


Рис.13. Структура ассортимента ножниц по способу изготовления

Из рисунка 13 видно, что наибольшую долю в структуре ассортимента ножниц магазина «1000 мелочей» занимают цельнометаллические товары (62%). Меньшая доля в ассортименте приходится на комбинированные ножницы (48%).

Таким образом, по результатам проведенного анализа можно заключить, что ассортимент ножевых изделий магазина «1000 мелочей» достаточно широк и разнообразен для удовлетворения потребностей потребителей.

2.2 Организация и порядок проведения экспертизы качества ножевых изделий

Экспертиза качества товаров представляет собой оценку качественных характеристик товара для установления соответствия их требованиям нормативных документов [12].

Для проведения экспертизы качества в курсовой работе отобраны 3 образца ножевых изделий, реализуемых магазином «1000 мелочей».

Характеристика образцов приведена в таблице 4.

Таблица 4

Характеристика образцов

Характеристика	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Название	Нож кухонный «Доляна»	Нож бутербродный «Attribute Knife»	Нож для очистки овощей Tramontina «Amalfi»
Внешний вид			
Артикул	1102503	AKS009	23481/113-TR
Материал лезвия	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Материал рукоятки	Пластик	Пластик	Полипропилен

Продолжение таблицы 4

Характеристика	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Длина лезвия, см	8	9	7,5
Вес, г	25	45	50
Производитель	ООО «Сима-ленд», Китай	ООО «АТРИБУТ Вашего дома», Китай	ООО «ТОП», Бразилия
Цена, руб.	65	78	81

Экспертиза качества образцов ножей проводилась по следующему плану:

- анализ упаковки и маркировки образцов ножевых изделий;
- оценка внешнего вида образцов и наличия дефектов;
- оценка физико-химических показателей образцов.

При проведении экспертизы качества ножевых изделий, использовали органолептические и инструментальные методы оценки.

Органолептическими методами установили:

- наличие и целостность упаковки, наличие и соответствие маркировки требованиям ГОСТ Р 51015-97 [2];
- внешний вид образцов и наличие дефектов [12].

Наличие и целостность упаковки, наличие и соответствие маркировки, внешний вид образцов требованиям проверялись визуально.

Маркировка считается соответствующей требованиям, если она включает всю информацию, предусмотренную ГОСТ Р 51015-97, и при этом исключена возможность оспорить ее содержание.

Инструментальными методами в лаборатории определялись: линейные размеры изделий, твердость клинков, качество заточки, шероховатость поверхности клинков, теплостойкость пластмассовых ручек.

Измерения линейных размеров производили с помощью линейки и штангенциркуля.

Твердость клинков ножей определяли по ГОСТ 9013 в трех точках по длине клинка на расстоянии 5-10 мм от лезвия.

Сущность метода измерения твердости заключалась во внедрении в поверхность образца стального сферического наконечника под действием последовательно прилагаемых усилий предварительного и основного усилий и в определении глубины внедрения наконечника после снятия основного усилия.

Качество заточки ножей проверяли путем пятикратного среза сырой древесины мягких пород диаметром до 10 мм.

После испытания на лезвии не должно быть следов притупления и выкрашивания; срез на древесине должен быть ровным.

Проверку шероховатости поверхностей клинков производили путем сравнения с образцами шероховатости.

Контроль шероховатости деревянных и пластмассовых ручек проводили визуально сравнением с образцом-эталоном.

Теплостойкость пластмассовых ручек определяли путем выдержки их в течение 15 мин в воде при температуре $(80 \pm 5)^\circ\text{C}$.

После испытаний ручки не должны размягчаться, давать трещины, деформироваться и обесцвечиваться.

Ножи должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 51015-97.

Клинки ножей должны быть упругими и иметь твердость не менее 49 HRC₃.

Допускается понижение твердости до 41,5 HRC₃ на расстоянии до 15 мм от ручки и изготовление ножей с гофрированным клинком без термической обработки.

Клинки должны быть прямолинейными. Допускаемое отклонение от прямолинейности не должно быть более 1 мм на 100 мм длины.

Лезвия клинков должны быть остро заточены. Заточка может быть односторонней и двусторонней. Угол заточки должен быть от 30 до 50°. Лезвия на расстоянии до 20 мм от ручки должны быть притуплены.

Шероховатость поверхностей клинков не должна превышать, мкм:

- 0,63 - на боковых поверхностях клинков;

- 1,25 - на боковых поверхностях клинков ножей для разделки и разрубки мяса, колпачках и спинках всех ножей;

- 2,5 - на поверхностях широкой фаски и поверхностях, образующих лезвие.

На клинках не допускаются трещины, раковины, плены, заусенцы.

На пластмассовых ручках не допускаются усадочные раковины и посторонние включения, ухудшающие внешний вид ножей, трещины, раковины, разный цвет плашек в склепанных ручках, след литника и грата высотой более 0,2 мм.

На каждой упаковке ножей должен быть нанесен маркировочный штамп или наклеена этикетка с указанием:

- товарного знака предприятия-изготовителя;
- наименования предприятия-изготовителя и его адреса;
- наименования ножей;
- количества изделий в упаковке;
- обозначения нормативного документа;
- знака соответствия (обращения).

Маркировка должна быть четкой.

Результаты оценки качества упаковки и маркировки образцов ножевых изделий представлены в таблице 5.

Таблица 5

Результаты оценки качества упаковки и маркировки образцов ножевых изделий

Показатель	Образцы			Соответствие требованиям ГОСТ Р 51015-97
	ООО «Сималенд», Китай	ООО «АТРИБУТ Вашего дома», Китай	ООО «ТОП», Бразилия	
Упаковка				
Упаковка, ее целостность	Блистерная упаковка, целостная	Блистерная упаковка целостная	Блистерная упаковка, целостная	Соответствует

Продолжение таблицы 5

Показатель	Образцы			Соответствие требованиям ГОСТ Р 51015-97
Маркировка				
Наименование предприятия-изготовителя	ООО «Сима-ленд»	ООО «АТРИБУТ Вашего дома»	ООО «ТОП»	Соответствует
Товарный знак	Имеется	Имеется	Имеется	Соответствует
Наименование изделия	Нож кухонный «Доляна»	Нож бутербродный «Attribute Knife»	Нож для очистки овощей Tramontina «Amalfi»	Соответствует
Количество изделий в упаковке	1 шт.	1 шт.	1 шт.	Соответствует
Обозначение нормативного документа на изделие	ГОСТ Р 51015-97	ГОСТ Р 51015-97	ГОСТ Р 51015-97	Соответствует
Знак обращения и/или соответствия продукции на рынке	Имеется	Имеется	Имеется	Соответствует

Из таблицы 5 следует, что маркировка на отобранных образцах ножевых изделий нанесена, понятна и достоверна, по всем показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 51015-97.

Результаты оценки органолептических показателей качества ножевых изделий представлены в таблице 6.

Результаты оценки органолептических показателей качества ножевых изделий

Показатели	Образцы			Соответствие требованиям ГОСТ Р 51015-97
	ООО «Сималенд», Китай	ООО «АТРИБУТ Вашего дома», Китай	ООО «ТОП», Бразилия	
Внешний вид	Нож с пластмассовой ручкой	Нож с пластмассовой ручкой	Нож с пластмассовой ручкой	Соответствует
Наличие дефектов	нет	нет	нет	Соответствует

Исходя из результатов проведенной оценки органолептических показателей качества ножевых изделий документации по всем показателям, а именно: внешний вид и наличие дефектов, можно отметить, что все образцы соответствуют требованиям ГОСТа.

Результаты анализа ножевых изделий представлены в таблице 7.

Результаты анализа ножевых изделий инструментальными методами

Контролируемый показатель	Значение по ГОСТ Р 51015-97	Фактическое значение (образцы)		
		ООО «Сималенд», Китай	ООО «АТРИБУТ Вашего дома», Китай	ООО «ТОП», Бразилия
Длина ножа, мм	165-200	170	190	165
Длина клинка, мм	60-120	80	90	750
Ширина клинка, мм	11-20	13	15	11
Толщина клинка, мм	0,7-1,5	0,8	1,0	0,7
Твердость, HRC ₃	не менее 49	55	60	52
Угол заточки, градус	30-50	30	45	30
Шероховатость поверхностей клинков, мкм	не более 0,63; 1,25; 2,5	0,5 1,0 2,1	0,4 0,8 2,0	0,5 1,1 2,0

Данные таблицы 7 свидетельствуют о том, что все образцы, отвечают нормам ГОСТ Р 51015-97.

По результатам проведенной экспертизы можно сделать вывод, что все образцы ножевых изделий по упаковке, маркировке, органолептическим, линейным размерам и физико-химическим показателям соответствуют требованиям.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Целью курсовой работы являлось изучение товароведной характеристики и ассортимента ножевых изделий, проведение экспертизы качества ножевых изделий.

Для достижения поставленной цели были решены следующие задачи:

- рассмотрено состояние и перспективы развития современного рынка ножевых изделий;
- изучена классификация ножевых изделий в соответствии с ОКПД 2 и ТН ВЭД ЕАЭС;
- проведен анализ ассортимента ножевых изделий магазина «1000 мелочей»;
- проведена экспертиза качества ножевых изделий.

Установлено, что российский рынок ножевых изделий в 2017 году сократился.

В перспективе нескольких лет уровень конечного спроса остается относительно стабильным и меняется лишь его структура, в зависимости от уровня благосостояния населения и его доходов.

Ожидается, что в среднесрочной перспективе доля импортной продукции на рынке останется стабильно высокой, поскольку ножевые изделия российского производства при сопоставимом качестве значительно дороже по сравнению с иностранными аналогами.

Выявлено, что в России в настоящее время применяются следующие классификации ножевых изделий:

- по Общероссийскому классификатору продукции по видам экономической деятельности ОКПД 2;
- по Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза ТН ВЭД ЕАЭС.

Также был проведен анализ ассортимента ножевых изделий магазина «1000 мелочей», по результатам которого заключено, что он достаточно широк и разнообразен для удовлетворения потребностей потребителей.

Для проведения экспертизы качества в курсовой работе отобраны 3 образца ножей, реализуемых магазином «1000 мелочей».

Экспертиза качества образцов ножевых изделий проводилась по следующему плану:

- анализ упаковки и маркировки образцов ножевых изделий;
- оценка внешнего вида образцов и наличия дефектов;
- оценка физико-химических показателей образцов.

По результатам проведенной экспертизы сделан вывод, что все образцы ножевых изделий по упаковке, маркировке, органолептическим, линейным размерам и физико-химическим показателям соответствуют требованиям нормативной документации.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 9013-59. Металлы. Метод измерения твердости по Роквеллу. – Введ. 01.01.1969. – М.: Издательство стандартов, 2001. – 7 с.
2. ГОСТ Р 51015-97. Ножи хозяйственные и специальные. Общие технические условия. – Введ. 01.01.1998. – М.: Издательство стандартов, 1997. – 15 с.
3. ГОСТ Р 51268-99. Ножницы. Общие технические условия. – Введ. 01.01.2000. – М.: Издательство стандартов, 1999. – 8 с.
4. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров : учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова ; ред. С.А. Вилковой. - Москва : Дашков и Ко, 2015. - 498 с.
5. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. - 192 с.
6. Ляшко А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. — 660 с.
7. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения. Учебник для вузов / М. А. Николаева. – М.: НОРМА, 2013. – 448 с.
8. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 412 с.
9. Товароведение и экспертиза в таможенном деле. Том II. Непродовольственные товары: учебник / С.Н. Гамидуллаев [и др.]. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 668 с.
10. Товароведение непродовольственных товаров : учебник / В.Е. Сыцко, Л.В. Целикова, Т.И. Цыбранкова и др. ; под общ. ред. В.Е. Сыцко. - Минск : Вышэйшая школа, 2014. - 671 с.
11. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова и др.;

под ред. д.х.н., проф. Т. И. Чалых, к.т.н., доц. Н. В. Умалёновой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 760 с.

12. Единая Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.tks.ru/db/tnved/tree> (дата обращения 13.10.2018).

13. Исследование потребительских предпочтений на рынке кухонных ножей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://euroasia-science.ru/ekonomicheskie-nauki/issledovanie-potrebitelskix-predpochtenij-na-rynke-kuxonnyx-nozhej/> (дата обращения 18.10.2018).

14. История ножа [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diary.ru/~snowmask/p206884177.htm?oam> (дата обращения 18.10.2018).

15. История ножниц [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://xn----dtbjalal8asil4g8c.xn--p1ai/instrumentyi/istoriya-nozhnits.html> (дата обращения 18.10.2018).

16. История появления первых ножей и их развитие по эпохам [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://buynbest.ru/knives-history/> (дата обращения 18.10.2018).

17. Ножевой рынок 2018: ожидаемые тенденции и прогнозы экспертов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://rezat.ru/articles/nozhevoj_rynok_2018_ozhidaemye_tendentsii_i_prognozy_ekspertov_chast_ii_](https://rezat.ru/articles/nozhevoj_rynok_2018_ozhidaemye_tendentsii_i_prognozy_ekspertov_chast_ii/) / (дата обращения 18.10.2018).

18. Ножницы: краткая история повседневного инструмента [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://bugaga.ru/interesting/1146755095-nozhnicy-kratkaaya-istoriya-povsednevnogo-instrumenta-4-foto.html> (дата обращения 18.10.2018).

19. ОК 034-2014. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_163703/ (дата обращения 13.10.2018).

20. Современные ножи: тенденции развития [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ebftour.ru/articles.htm?id=1950> (дата обращения 18.10.2018).