

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

ФИО: Куижова Светлана Карбачкова
политехнический колледж филиала федерального

Должность: Ректор
государственного бюджетного

Дата подписания: 05.08.2023 22:22:07
образовательного учреждения высшего образования

Уникальный программный ключ:
«Майкопский государственный технологический

71183e1134ef9c1a69b206d480271b5c1a973ebf
университет» в поселке Яблоновском

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ
для студентов заочного отделения**

**по дисциплине ПМ 02 Организация и
проведения экспертизы и оценки качества
товаров**

**МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы
экспертизы
специальность**

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров**

форма обучения

очная / заочная

квалификация выпускника

товаровед - эксперт

Яблоновский, 2020

УДК 620.2(07)
ББК 30.609
М-54

Рассмотрена на заседании (цикловой) комиссии по сервису,
экономике и управления

Протокол № _____ от « _____ » « _____ »

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

« _____ » _____ 20__ г. _____ Н.Ю. Натаова

(подпись)

И. О. Фамилия

Автор:

Преподаватель 1 категории
колледжа филиала МГТУ
п .Яблоновском

(подпись)

М.Ю.Дербок.

(И.О.Фамилия)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания по профессиональному модулю ПМ 02. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы предназначены для обучающихся на заочном отделении по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Цели и задачи дисциплины:

В соответствии с требованиями ФГОС к результатам освоения дисциплины обучающиеся должны

иметь практический опыт:

– идентификации товаров однородных групп определенного класса;

- оценки качества товаров;
- диагностирования дефектов;
- участия в экспертизе товаров;

уметь:

– расшифровывать маркировку товара и входящие в ее состав информационные знаки;

– выбирать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества;

– определять их действительные значения и соответствие установленным требованиям;

- отбирать пробы и выборки из товарных партий;
- проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);
- определять градации качества;
- оценивать качество тары и упаковки;
- диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;
- определять причины возникновения дефектов;

знать:

- виды, формы и средства информации о товарах; правила маркировки товаров;
- правила отбора проб и выборок из товарных партий;
- факторы, обеспечивающие качество, оценку качества;
- требования действующих стандартов к качеству товаров однородных групп определенного класса;
- органолептические и инструментальные методы оценки качества;
- градации качества;
- требования к таре и упаковке;
- виды дефектов;
- причины их возникновения.

В результате освоения дисциплины у обучающихся

должны формироваться профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК2.1.	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК 2.2.	Организовывать и проводить оценку качества товаров
ПК2.3.	Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1. Товарная экспертиза

Тема 1.1. Введение

Содержание занятия: Предмет и задачи, структура экспертизы, объекты и субъекты товарной экспертизы.

Тема 1.2 Средства и методы товарной экспертизы

Содержание занятия: Средства и методы товарной экспертизы: органолептические и инструментальные.

Тема 1.3 Товароведная экспертиза

Содержание занятия: Цели и задачи товароведной экспертизы; организация проведения.

Тема 1.4 Виды экспертизы

Содержание занятия: Санитарно-эпидемиологическая и экологическая экспертизы. Ветеринарно-санитарная и фитосанитарная экспертизы.

Тема 1.5 Идентификация и фальсификация товаров

Содержание занятия: Идентификация товаров: виды; фальсификация товаров: средства и способы, методы обнаружения; последствия фальсификации.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите основные понятия в области экспертизы и укажите её важнейшие группы.

2. Назовите основные принципы товарной экспертизы.

3. Как подразделяется товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований?

4. Назовите основные объекты товарной экспертизы, в чём заключается их специфика?

5. Укажите основные группы средств товарной экспертизы.

6. Укажите особенности санитарной и экологической экспертизы.

7. Назовите наиболее важные документы и технические устройства, используемые при экспертной оценке.

8. Назовите группы и подгруппы методов товарной экспертизы.

9. Сопоставьте правила проведения количественной экспертизы и экспертизы по качеству при приёмке товаров.

10. Разберите подвиды идентификационной экспертизы.

Практическая работа № 1

Тема: Выбор номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества отдельных товаров, определение их действительных значений и соответствия установленным требованиям

Цель: Сформировать умения по выбору номенклатуры показателей необходимых для оценки качества товаров.

Практическая работа № 2

Тема: Сенсорный анализ

Цель: Сформировать умения по проведению сенсорного анализа.

Практическая работа № 3

Тема: Проведение экспертизы качества отдельных товаров различными методами (органолептически и инструментально); определение градаций качества.

Цель: Сформировать умения по проведению экспертизы качества товаров.

Практическая работа № 4

Тема: Изучение правила отбора проб: определение выборки, точечных и объединенных проб, приемочные и браковочные числа, оформление акта отбора образцов

Цель: Сформировать умения по выбору отбора проб и оформлению акта отбора проб.

Варианты задач

1. Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии: весового печенья, потупившего в коробках, по 15 кг. Масса партии 1,5 т. При приемке в выборке обнаружено 2 коробки с нечеткой

маркировкой. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа.

2. Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии: фарфоровых чашек (емкостью 250 см³) с блюдами. Объем партии 25 штук. При осмотре выборки было обнаружено в 4 нестандартных (бракованных) изделия. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа.

При выполнении задания (решении задач) необходимо воспользоваться Интернет-ресурсами (<http://docs.cntd.ru/document/gost-11373-88>).

Обратите внимание на знак действия нормативного документа!

Образец акта отбора образцов Приложение В.

Практическая работа № 5

Тема: Диагностика дефектов отдельных товаров по внешним признакам; определение причины возникновения дефектов.

Цель: Сформировать умения по определению дефектов товаров и причин их возникновения.

Порядок выполнения задания:

1. Выявить дефекты у образцов товаров (по выбору обучающегося)

2. Данные оформить в виде таблицы:

Наименование дефекта	Характеристика	Требование нормативного документа
1...		
2....		
3....		
п...		

Вывод:

Практическая работа № 6

Тема: Экспертиза товаров по полноте и правильности маркировки: расшифровка маркировки товара и входящих в ее состав информационных знаков

Цель: Сформировать умения по расшифровке маркировки и входящих в её состав информационных знаков.

Практическая работа № 7

Тема: Проведение товароведной экспертизы

Практическая работа № 8

Тема: Работа с документами по результатам экспертизы

Цель: Сформировать умения по проведению экспертизы качества и работе с документами в процессе и по окончании проведения экспертизы.

Практическая работа № 9

Тема: Идентификация отдельных групп товаров.

Способы фальсификации и методы ее обнаружения в отдельных группах потребительских товаров

Цель: Сформировать умения по проведению идентификации и обнаружению способов фальсификации товаров.

Тема 2.5. Вкусовые товары

Содержание: идентификация видов чая, кофе, приправ и безалкогольных напитков. Идентификация сортов вкусовых товаров. Характеристика качества торговых сортов чая и кофе. Дефекты чая и кофе. Оценка качества безалкогольных напитков. Органолептическая оценка качества пряностей и приправ. Дефекты слабоалкогольных напитков. Экспертиза качества вкусовых товаров. Цели, методы и порядок проведения экспертизы. Документальное оформление экспертизы. Виды фальсификации вкусовых товаров и методы её обнаружения. Правила маркировки и хранения.

Вопросы для самоконтроля:

1. С какой целью проводится экспертиза подлинности вкусовых товаров?

2. Как оценивается внешний вид (уборка чая)?

3. Как подразделяют по качеству кофе натуральный жареный в зёрнах?

4. По каким показателям оценивают качество виноградных вин?

5. Какие требования предъявляются к качеству пива?

6. Каков порядок проведения товароведной экспертизы вкусовых товаров?

7. По каким показателям устанавливают идентификацию минеральных вод?

8. Особенности фальсификации газированных напитков.

9. За счёт чего достигается качественная фальсификация пива?

10. Как документально оформляются результаты органолептической экспертизы вкусовых товаров?

Тема 2.6 Молочные товары

Содержание: идентификация ассортимента молочных товаров по видам, типам, сортам. Цели и методы экспертизы качества молочных товаров. Порядок проведения экспертизы качества молочных товаров. Требования к качеству молока, кисломолочных товаров, сыров. Дефекты молочных товаров. Факторы, формирующие качество молочных товаров. Экспертиза качества молока и сливок. Экспертиза качества сметаны,

творога и творожных изделий. Экспертиза качества кисломолочных напитков: простокваши, кефира, йогурта. Особенности экспертизы качества молочных консервов. Документальное оформление результатов экспертизы. Виды, способы и приёмы фальсификации молочных товаров. Правила маркировки и упаковки молочных товаров.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие требования предъявляют к качеству молока?

2. Органолептические показатели качества кисломолочных товаров.

3. Какой творог не допускается в продажу?

4. Порядок проведения экспертизы качества йогуртов.

5. Как подразделяют по качеству сметану?

6. Назовите дефекты сыров и их причины.

7. Как маркируют сгущённые молочные продукты?

8. Какие физико-химические показатели определяют при экспертизе кефира?

9. Виды экспертизы, применяемые при оценке качества молочных товаров?

10. Способы фальсификации молочных

продуктов?

11. В чём заключаются действия эксперта при проведении экспертизы подлинности с целью идентификации вида сыра?

Тема 2.7. Мясные товары

Содержание: идентификация вида, типа, сорта мясных товаров. Органолептическая идентификация свежести мяса. Приёмка и отбор проб. Порядок и сущность химического исследования мяса при экспертизе качества. Микробиологическая экспертиза. Градации качества. Дефекты мясных товаров. Фальсификация мяса. Ассортиментная фальсификация. Способы качественной фальсификации. Особенности экспертизы качества мяса птицы. Особенности экспертизы качества колбасных изделий. Особенности экспертизы качества мясных копчёностей и полуфабрикатов. Особенности экспертизы качества субпродуктов. Особенности экспертизы качества мясных консервов. Информационная фальсификация мясных товаров. Сроки реализации мясных товаров. Правила маркировки, хранения и транспортировки мясных товаров.

Вопросы для самоконтроля:

1. Цели исследования при установлении подлинности мяса?
2. Идентификация мяса по виду, полу, возрасту и упитанности.
3. Идентификация мяса по термическому состоянию.
4. Идентификационные признаки мяса по клеймению.
5. Определение свежести мяса органолептическим методом.
6. Как распознать вид мяса по цвету мышечной ткани?
7. Какими способами осуществляется качественная фальсификация мяса?
8. Какие инструментальные методы исследования применяются при товароведной экспертизе колбасных изделий?
9. Каков порядок отбора проб при экспертизе мяса птицы?
10. В чём сущность бактериологического анализа субпродуктов?
11. Недопустимые дефекты колбасных изделий.
12. Способы качественной фальсификации мясных консервов.

13. Сроки реализации и условия хранения мясных товаров.

Тема 2.8 Рыбные товары

Содержание: идентификация вида рыбы по внешним признакам. Идентификационные признаки живой, охлаждённой и мороженой рыбы. Идентификация сорта рыбы. Качество живой рыбы. Качество охлаждённой и мороженой рыбы. Дефекты рыбы. Ассортиментная, качественная и количественная фальсификация рыбы. Особенности экспертизы качества солёной рыбы по органолептическим и физико-химическим показателям. Особенности экспертизы качества копчёной рыбы. Допустимые и недопустимые дефекты. Товароведная оценка и экспертиза качества рыбной икры. Товароведная оценка и экспертиза качества рыбных консервов. Дефекты консервов. Качественная и информационная фальсификация рыбных товаров. Правила маркировки. Условия и сроки хранения рыбных товаров.

Вопросы для самоконтроля:

1. Идентификационные признаки рыбных семейств.
2. Идентификационные признаки живой и

охлаждённой рыбы.

3. Требования к качеству живой рыбы.

4. Назовите недопустимые дефекты охлаждённой рыбы.

5. Как подразделяют по качеству рыбное филе?

6. Каков порядок проведения экспертизы качества солёной рыбы?

7. Охарактеризуйте способы качественной фальсификации копчёной рыбы.

8. Каковы требования к хранению мороженой рыбы?

9. Перечислите физико-химические показатели содержимого банок натуральных рыбных консервов.

10. Назовите дефекты рыбной икры и причины их возникновения.

11. Какие данные чаще всего искажаются при информационной фальсификации рыбы?

12. Причины ассортиментной фальсификации икорных товаров?

13. Каковы условия и сроки хранения рыбных товаров?

Тема 2.9 Пищевые жиры

Содержание: классификация пищевых жиров. Химические изменения пищевых жиров. Идентификация

вида растительных масел. Требования к качеству растительных масел. Экспертиза растительных масел. Выявление фальсификации химическими способами. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых жиров. Идентификация маргарина. Требования к качеству маргарина и сливочного масла. Экспертиза маргариновой продукции. Дефекты. Способы фальсификации маргарина и сливочного масла. Идентификация майонеза. Оценка качества майонеза различными способами. Дефекты. Фальсификация майонеза. Идентификация Животных топлёных жиров. Экспертиза жиров. Определение свежести в соответствии с нормативными документами. Дефекты. Оценка качества кулинарных жиров. Фальсификация животных топлёных жиров. Правила маркировки жиров. Условия и сроки хранения.

Вопросы для самоконтроля:

1. Как подразделяются пищевые жиры?
2. Этапы проведения экспертизы подлинности растительных масел.
3. Как подразделяется растительное масло по виду?
4. Идентификационные физико-химические показатели растительных масел, реализуемых в РФ.

5. Способы и последствия качественной фальсификации растительных масел.

6. Идентификационные различия сливочного масла и маргарина.

7. Требования к качеству маргарина и сливочного масла.

8. Порядок проведения экспертизы маргарина и сливочного масла.

9. Документационное оформление результатов экспертизы маргарина и сливочного масла.

10. Идентификационные особенности отдельных видов майонеза.

11. Экспертиза подлинности и оценка качества майонеза.

12. Способы и последствия фальсификации животных и кулинарных жиров.

13. Требования к маркировке и условиям хранения жиров.

Тема 2.10 Яичные товары

Содержание: общая характеристика яичных товаров. Цели экспертизы яиц. Идентификационные признаки диетических куриных яиц. Идентификационные признаки столовых куриных яиц. Требования нормативных документов к качеству яичных

продуктов. Дефекты яиц. Экспертиза качества яиц. Идентификационные признаки мороженых яичных товаров. Идентификационные признаки сухих яичных продуктов. Экспертиза качества яичных товаров. Способы и последствия фальсификации яичных товаров. Маркировка яиц.

Вопросы для самопроверки:

1. Идентификационные признаки диетических куриных яиц.
2. Идентификационные признаки столовых куриных яиц.
3. Требования к качеству яиц.
4. Какие допустимые и недопустимые дефекты могут быть выявлены при экспертизе качества яиц?
5. Как проводится отбор проб при экспертизе качества яичных товаров?
6. Назовите органолептические и химические методы оценки качества яиц.
7. Как установить способ фальсификации яиц?
8. Какие данные искажаются при информационной фальсификации яиц?

Тема 3.3 Силикатные товары

Содержание: идентификация вида и ассортимента силикатных товаров. Потребительские свойства

стеклянных бытовых товаров. Требования к качеству
стеклянных бытовых товаров. Потребительские свойства
керамических бытовых товаров. Требования к качеству
керамических товаров. Оценка качества силикатных
товаров. Дефекты. Особенности экспертизы стеклянных
и керамических товаров. Идентификация маркировки и
упаковки.

Вопросы для самоконтроля:

1. Охарактеризуйте основные виды силикатных бытовых товаров.
2. Какие факторы формируют потребительские свойства стеклянных бытовых товаров?
3. Перечислите признаки классификации СБТ.
4. Какие показатели безопасности являются обязательными для стеклянной пищевой посуды?
5. Проведите классификацию и охарактеризуйте дефекты СБТ.
6. Проведите классификацию изделий из твёрдого фарфора по назначению.
7. Назовите дефекты черепка и глазури.
8. Охарактеризуйте дефекты декорирования.
9. Опишите требования к физико- химическим и эксплуатационным показателям силикатных товаров.
10. Охарактеризуйте этапы экспертизы качества

СБТ.

11. В чём заключаются особенности маркировки СБТ?

Тема 3.4 Игрушки

Содержание: идентификация ассортимента игрушек. Факторы, обеспечивающие качество игрушек. Требования к качеству. Нормативные документы, устанавливающие правила проведения социально-педагогической экспертизы игрушек. Предмет и содержание экспертизы игрушек. Порядок оформления результатов экспертизы. Контроль за соблюдением порядка проведения экспертизы. Идентификация маркировки игрушек. Фальсификация игрушек.

Вопросы для самоконтроля:

1. Как классифицируются игрушки?
2. Охарактеризуйте современный ассортимент дидактических игрушек.
3. Назовите требования, которые предъявляют к качеству игрушек.
4. Расскажите о маркировке игрушек.
5. В чём суть социально-психолого-педагогической экспертизы игрушек?
6. Кто входит в состав экспертной комиссии?
7. Что указывается в экспертном заключении?

8. Каковы требования к материалам изготовления игрушек?

9. Назовите основные способы фальсификации игрушек.

Тема 3.5 Обувные товары

Содержание: влияние качества на формирование потребительских свойств. Идентификация ассортимента кожаной обуви. Определение размера стопы. Артикуляция обуви. Качество натуральных обувных кож. Пороки кожи. Оценка качества натуральных кож. Сортность кожаной обуви. Товароведная приёмка обуви. Качество резиновой обуви. Определение сортности. Качество валяной обуви. Особенности экспертизы обуви. Порядок проведения экспертизы. Оформление результатов экспертизы. Фальсификация обувных материалов и готовых изделий. Маркировка, транспортировка и хранение обуви.

Вопросы для самоконтроля:

1. Охарактеризуйте функциональные свойства обуви.

2. Как качество обувных кож влияет на качество готовых изделий?

3. Какие системы нумерации существуют для определения размера стопы?

4. Перечислите технологические требования к обувным материалам.

5. Какие пороки обувных материалов вы знаете?

6. Какими методами определяется качество кожи?

7. Назовите общие показатели качества кожаной обуви.

8. Как классифицируются пороки кожаной обуви по степени значимости и происхождению?

9. Какие приёмы используются при товароведной приёмке обуви?

10. Как определяется сортность резиновой обуви?

11. Порядок определения качества валяной обуви.

12. Какие виды и способы фальсификации кожаной обуви вам известны?

Практические работы №№ 1-20

1. Экспертиза качества хозяйственных товаров из пластмасс различными методами, правила маркировки товаров из пластмасс, выявление дефектов и определение причин их возникновения

2. Расшифровка маркировки товаров бытовой химии и входящих в ее состав информационных знаков, экспертиза качества образцов товаров бытовой химии

3. Экспертиза качества стеклянных и керамических бытовых товаров, градации качества

силикатных бытовых товаров, выявление дефектов, оценка качества по стандартам

4.Экспертиза качества металлохозяйственных товаров; диагностирование дефектов, требования действующих стандартов к качеству металлохозяйственных товаров.

5.Экспертиза качества строительных товаров, градации качества, особенности маркировки. Экспертиза качества мебели. Составление экспертного заключения

6.Экспертиза качества электробытовых товаров, экспертиза полноты информации на упаковке товаров и сопроводительной документации

7.Экспертиза качества маркировки и сопроводительной документации электронных бытовых товаров

8.Экспертиза качества игрушек, диагностирование дефектов.

9.Экспертиза качества ювелирных товаров, основные виды дефектов

10.Экспертиза качества текстильных товаров различными методами; требования действующих стандартов к качеству текстильных товаров, определение градации качества

11.Составление экспертного заключения.

12.Экспертиза качества нетканых текстильных материалов и искусственного меха

13.Экспертиза качества швейных изделий; оценка качества швейных изделий по действующим стандартам. Расшифровка маркировки

15.Экспертиза качества трикотажных изделий; оценка качества трикотажных изделий по действующим стандартам. Расшифровка маркировки

14.Составление экспертного заключения.

15.Экспертиза качества кожаной обуви различными методами; оценка качества обуви по действующим стандартам; градации качества

16. Экспертиза качества резиновой и валяной обуви различными методами; оценка качества обуви по действующим стандартам, градации качества

17.Составление экспертного заключения.

18.Экспертиза качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, требования действующих стандартов к качеству пушно-меховых и овчинно-шубных товаров, градации качества

19.Составление экспертного заключения.

20.Экспертиза качества парфюмерно-косметических товаров, градации качества, требования действующих стандартов к качеству

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Заключение по группе продовольственных товаров:

Экспертное заключение № _____

1. Дата составления _____ 2. Место составления

3. Консультация составлена экспертом (ми):

Специальность эксперта (ов):

4. Заказчик:

5. Основание для проведения:

6. Предъявлены _____ документы:

7. На разрешение эксперта (ов) поставлены

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Заключение по группе непродовольственных товаров:

Экспертное заключение № _____

1. Дата составления _____

2. Место составления _____

3. Консультация составлена экспертом (ми):

-

Специальность эксперта (ов):

4. Заказчик:

5. Основание для проведения:

Предъявлены документы:

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Акт

Отбора образцов (проб)

от «___» «_____»

Наименование и адрес организации, где
проводится отбор образцов _____

Наименование вида
продукции _____

Единицы измерения _____

Размер партии _____

Результаты наружного осмотра
партии _____

Дата выработки _____

Проба (образец) отобраны в соответствии _____

Количество отобранных образцов _____

Цель отбора _____

Место и дата отбора _____

Подпись от заказчика _____

Подпись эксперта _____

Список литературы

Основные источники:

Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ашряпова А.Х. - Москва: КноРус, 2018. - 246 с. - ЭБС «BOOK.RU» - Режим доступа: <https://book.ru/book/927096>

Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Ашряпова А.Х. - Москва: КноРус, 2018. - 225 с.

Дополнительные источники:

Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. - Саратов : Профобразование, 2017. - 221 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70616.html>

Смирнов, В. Г. Стандартизация и качество продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Г. Смирнов, М. С. Капица, И. Э. Чиркун. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. - 304 с. –

Герасимова, Е.Б. Управление качеством

[Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов, А.Ю. Сизикин; под ред. Б.И. Герасимова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 216 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546707>

Герасимова, Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: учебное пособие / Герасимова Е.Б., Герасимов Б.И. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2015. - 224 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493233>

Евдохова, Л. Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л. Н. Евдохова, С. Л. Масанский. - Минск: Вышэйшая школа, 2013. - 335 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35555.html>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

1. Электронные библиотечные системы: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://znanium.com>

2. Электронные библиотечные системы: [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.ibooks.ru