***Приложение 1.2***

***к ООП по специальности***

***38.00.08 Торговое дело***

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **3** |
| 1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **7** |
| 1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **24** |
| 1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
 | **28** |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ***

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ***

**ПМ.02. ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ КАЧЕСТВА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающий должен освоить основной вид деятельности «Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

**1.1.1. Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

**1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 2(н.1-3) | Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров |
| ПК 2.1. (н.1-3) | Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий; |
| ПК 2.2. (н.1-3) | Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров; |
| ПК 2.3. (н.1-3) | Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара в соответствии с требованиями действующих санитарных правил на разных этапах товародвижения |
| ПК 2.4. (н.1-3) | Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров; |
| ПК 2.5. (н.1-3) | Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий |

**1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| Владеть навыками | применения методик идентификации ассортиментной принадлежности потребительских товаров;решения задач классификации и кодирования потребительских товаров, в том числе с помощью цифровых технологий;применения технических регламентов и национальных стандартов для оценки маркировки потребительских товаров;осуществления контроля над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров;выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных характеристик потребительских товаров;разработки мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров;выявления современных тенденций в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;подбора необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использование современных баз данных;организации подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформления ее результатов;оценки качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям нормативно-технической документации;регистрации данных о соответствии качества поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;систематизации данных о фактическом уровне качества товаров;оформления документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров;анализа ассортимента товаров и ассортиментной политики торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий. |
| Уметь | применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов;идентифицировать ассортиментную принадлежность продовольственных и непродовольственных товаров;применять документы в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия в профессиональной деятельности;оценивать маркировку потребительских товаров на соответствие с требованиями технических регламентов и национальных стандартов;устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;выявлять дефекты потребительских товаров при приемке, хранении и реализации;реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров;обобщать и анализировать современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров, в том числе с использованием аналитики больших данных;проводить оценку качественных и количественных характеристик товаров по требованиям нормативно-технических документов;организовывать экспертизу потребительских товаров и оформлять ее результаты;анализировать ассортимент товаров и выявлять приоритетные направления его совершенствования, в том числе с применением современных цифровых технологии формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;применять цифровые технологии кодирования потребительских товаров;устанавливать и обеспечивать оптимальные условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;реализовывать мероприятия по предупреждению и сокращению потерь товаров. |
| Знать | классификацию продовольственных и непродовольственных товаров;методы и способы кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;обязательных требований к маркировке потребительских товаров;основные понятия в сфере товароведения потребительских товаров;технические требования и градации качества потребительских товаров, установленных в нормативно-технической документации;обязательные требования к маркировке потребительских товаров;факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;условия хранения, транспортирования и реализации потребительских товаров;дефекты потребительских товаров; товарных потерь и способы их сокращения;законодательство Российской Федерации и ЕАЭС в области технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия;современный российский и зарубежный опыт в области обеспечения качества и безопасности товаров;основные методы оценки качества и безопасности потребительских товаров;организацию проведения экспертизы товаров и оформления ее результатов;сквозные цифровые технологии, применяемые в сфере обеспечения качества и безопасности товаров;ассортимент товаров, показатели ассортимента и факторы, влияющие на его формирование;приоритетные направления совершенствования ассортимента товаров;основные положения категорийного менеджмента;специфику процесса управления в категорийном менеджменте;алгоритм разработки ассортиментной матрицы товарной категории;порядок формирования категорий в ассортименте;структуру АВС – и XYZ – анализа;классификации продовольственных и непродовольственных товаров;методов и способов кодирования потребительских товаров, в том числе с применением цифровых технологий;обязательных требований к маркировке потребительских товаров;сквозных цифровых технологий, применяемых в сфере обеспечения качества и безопасности товаров. |

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 792

в том числе в форме практической подготовки

Из них на освоение МДК – 694 часа

в том числе самостоятельная работа – 12 часов

практики, в том числе учебная 108 часов

 производственная 144 часа

Промежуточная аттестация – 30 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2.1. Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных, общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего, час. | В т.ч. в форме практической. подготовки | Объем профессионального модуля, ак. час. |
| Обучение по МДК | Практики |
| Всего | В том числе | Промежуточная аттестация |  |
| лабораторных и практических. занятий | курсовых работ (проектов) | самостоятельная работа | Учебная | Производственная |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 01, ОК 03 | Раздел 1. Основы товароведения | **66** | 20 | 60 | 20 | – | – | 6 |  |  |
| ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 07, ОК 09 | Раздел 2. Товароведение потребительских товаров | **316** | 128 | 310 | 128 | 20 | 12 | 6 |  |  |
| ПК 2.4, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 | Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров | **114** | 58 | 108 | 58 | – | – | 6 |  |  |
| ПК 2.5, ОК 02, ОК 05, ОК 09 | Раздел 4. Управление ассортиментом товаров | **38** | 16 | 32 | 16 | – | – | 6 |  |  |
|  | Учебная практика | **108** | 108 |  |  |  |  |  | 108 |  |
|  | Производственная практика  | **144** | 144 |  |  |  |  |  |  | 144 |
|  | Промежуточная аттестация | **6** | – |  |  |  |  | 6 |  |  |
|  | Всего: | **792** | 222 | **510** | 222 | 20 | 12 | **30** | **108** | **144** |

**2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала,лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч |
| 1 | 2 | 3 |
| **Раздел 1. Основы товароведения** |  |
| **МДК 02.01 Основы товароведения** | **40/20** |
| **Тема 1.1.** **Предмет и основные категории товароведения** | **Содержание**  | 4/0 |
| 1. Ключевые понятия товароведения: предмет, цели и задачи, объекты и субъекты, принципы товароведения. | 4 |
| 2. Основополагающие характеристики товаров: ассортиментная, количественная, качественная и стоимостная. Формирование основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении жизненного цикла продукции |
| **Тема 1.2.** **Методы классификации и кодирования товаров в товароведении** | **Содержание** | 8/4 |
| 1. Понятия в области классификации и кодирования товаров. Иерархический и фасетный методы классификации. Преимущества и недостатки. Товароведная классификация товаров | 4 |
| 2. Кодирование товаров: понятие, цели, правила, методы. Классификаторы: понятие, классификация, назначение. Современные способы кодирования товаров |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| *Практическое занятие 1.* Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров фасетным и иерархическим методами. | 1 |
| *Практическое занятие 2*. Установление количества ступеней классификации и их наименований для кодов товаров, установленных общероссийским классификатором продукции. Идентификация товаров по штриховому коду (ШК). | 1 |
| *Практическое занятие № 4.* Решение задач на проверку подлинности товара на основе штрихового кодирования ЕАN – 13. | 1 |
| *Практическое занятие № 5.* **Исследование ассортимента товаров розничной торговой организации на основе методов-действия и методов-операции (по выбору обучающегося).** | 1 |
| **Тема 1.3.** **Качество товаров и свойства товаров** | **Содержание** | 22/6 |
| 1. Многоаспектность понятия качества. Актуальность проблемы качества товаров. Требования к качеству товаров. Градации качества. Товарный и природный сортаменты.  | 16 |
| 2. Основные понятия и классификация потребительских свойств и показателей качества товаров.  |
| 3. Номенклатура потребительских свойств товаров |
| 4. Свойства товаров и их природа. Основные физические, химические, биологические и смешанные свойства потребительских товаров |
| **В том числе практических занятий** | 6 |
| *Практическое занятие 6.* Исследование номенклатуры потребительских свойств продовольственных товаров и показателей качества товаров | 1 |
| *Практическое занятие 7*. Исследование номенклатуры потребительских свойств непродовольственных товаров | 1 |
| *Практическое занятие 8.* Определение градации качества продовольственных товаров | 1 |
| *Практическое занятие № 9.* Анализ ассортиментной политики розничной торговой организации (по выбору обучающегося) | 1 |
| *Практическое занятие № 10.* Работа с нормативными и техническими документами, регламентирующими ассортимент товаров, формирование ассортимента для розничной торговой организации (направление по выбору обучающегося) | 2 |
| **Тема 1.4.** **Обеспечение качества и количества потребительских товаров** | **Содержание** | 18/6 |
| 1. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Факторы, формирующие качество товаров: изучение рынка товаров, разработка требований к товарам, качество исходного сырья и материалов, качество конструирования и проектирования, качество изготовления, контроль готовой продукции | 12 |
| 2. Факторы, сохраняющие качество товаров: упаковка и маркировка, товарная обработка, условия хранения, транспортирования, реализации и использование товаров, техническая помощь в обслуживании |
| 3. Товарные потери: понятие товарных потерь и факторы, влияющие на их величину, виды, методика расчетов нормируемых товарных потерь продовольственных товаров, мероприятия по предупреждению и снижению потерь товара |
| **В том числе практических занятий** | 6 |
| *Практическое занятие 11.* Выбор рациональных способов размещения товаров на хранение и регулирования режима их хранения для обеспечения сохраняемости.  | 1 |
| *Практическое занятие № 12.*Работа снормативными документами, регламентирующими порядок списания потерь, установление алгоритма списания | 1 |
| *Практическое занятие 13*. Расчет фактических и нормируемых потерь и разработка мероприятий по их сокращению | 1 |
| *Практическое занятие № 14****.* Изучение пищевой ценности продовольственных товаров: энергетическая ценность (калорийность), количество белков, жиров, углеводов, количество витаминов и минеральных веществ** | 1 |
| *Практическое занятие № 15.* **Изучение направлений: физиология питания,** усвояемость | 1 |
| *Практическое занятие № 16.*Анализ обеспечения качества и количества товаров на всех этапах логистики (продукция по выбору обучающегося) | 1 |
| **Тема 1.5.** **Товарная информация** | **Содержание** | 8/4 |
| 1. Основные понятия. Виды и формы товарной информации, их назначение, отличительные особенности. Требования к товарной информации. Законодательная база товарной информации  | 4 |
| 2. Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура, краткая характеристика. Информационные знаки: понятие, классификация. Назначение, символика и краткая характеристика информационных знаков разных групп |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| *Практическое занятие 17.* Анализ структуры и информации на маркировке товаров. Исследование порядка маркировки товаров в системе «Честный ЗНАК»». | 1 |
| *Практическое занятие № 18.* Изучение манипуляционных и предупредительных знаков, знаков опасности и классификации опасных грузов (маркировка товаров) | 1 |
| *Практическое занятие № 19.* Изучение (маркировка товаров) |
| *Практическое занятие № 20.* Изучение эксплуатационно-сопроводительной и рекламно-справочной информации о продовольственных / непродовольственных товарах | 1 |
| *Практическое занятие № 21.* Исследование порядка маркировки товаров в системе «Честный ЗНАК»» | 1 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел 2. Товароведение потребительских товаров** | **328=162т+128п/з+20к/р+12с/р+6э** |
| **МДК 02.02 Товароведение потребительских товаров** | **310/128/20** |
| **Тема 2.1. Общие вопросы розничной торговли продовольственными товарами** | **Содержание** | 4 |
| 1 | Особенности товароведения продовольственных товаров: общая классификация продовольственных товаров, понятие об ассортименте и товарном соседстве. Качество продовольственных товаров: факторы, методы оценки, показатели, градации, дефекты. Основы хранения продовольственных товаров. Консервирование продовольственных товаров. |
| 2 | Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Понятие идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Закон РФ «О защите прав потребителей» |
| **Практические занятия** | 4 |
| 1 | Определение энергетической ценности продовольственных товаров. Сравнение товаров разных видов или торговых марок по энергетической ценности. |
| 2 | Изучение стандартов на продовольственные товары |
| **Тема 2.2. Организация розничной торговли зерномучными****товарами** | **Содержание** | 10 |
| 1 | Зерномучные товары:классификация, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Товарные потери и меры по их сокращению. Зерно: краткая характеристика, особенности состава и строения, характерные особенности зерна важнейших хлебных злаков, крупяных культур и бобовых. Безопасность зерномучных товаров. |
| 2 | Крупа: понятие, сырьё для производства, классификация, ассортимент и товароведная характеристика основных подгрупп и видов крупы, показатели качества. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки.  |
| 3 | Мука: понятие, сырьё для производства, классификация, ассортимент и товароведная характеристика основных подгрупп и видов крупы, показатели качества. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 4 | Макаронные изделия: понятие, сырьё для производства, пищевое значение, классификация, ассортимент и товароведная характеристика., показатели качества. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 5 | Хлеб и хлебобулочные изделия: понятие, сырьё для производства, пищевое значение, классификация, ассортимент и товароведная характеристика, показатели качества.Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| **Практические занятия:** | 8 |
| 1 | Идентификация ассортимента круп, оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта. |
| 2 | Идентификация ассортимента муки и её сортов. Оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта. |
| 3 | Идентификация ассортимента макаронных изделий их сортов. Оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта. |
| 4 | Идентификация ассортимента хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий. Оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта. |
| **Тема 2.3. Организация розничной торговли плодоовощными товарами** | **Содержание** | 12 |
| 1 | Плодоовощные товары: классификация,факторы, формирующие и сохраняющие качество, градации качества, дефекты. Товарные потери и меры по их сокращению. Безопасность плодоовощных товаров. |
| 2 | Овощи: виды, химический состав, пищевое и лечебное значение, классификация, товарные и хозяйственно-ботанические сорта, товароведная характеристика, показатели качества. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 3 | Плоды: виды, химический состав, пищевое и лечебное значение, классификация, товарные и хозяйственно-ботанические сорта, товароведная характеристика, показатели качества. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 4 | Транспортирование, особенности упаковки, маркировка и хранения овощей, плодов и продуктов их переработки. |
| **Практические занятия:** | 6 |
| 1 | Идентификация ассортимента овощей, оценка качества в соответствии с требованиями стандарта. |
| 2 | Идентификация ассортимента плодов, оценка качества в соответствии с требованиями стандарта. |
| 3 | Идентификация ассортимента продуктов переработки плодов и овощей, оценка качества в соответствие с требованиями стандарта. |
| **Тема 2.4. Организация розничной торговли вкусовыми товарами** | **Содержание** | 10 |
| 1 | Вкусовые товары: понятие, пищевое значение, классификация групп, подгрупп и видов вкусовыхтоваров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Безопасность вкусовых товаров. |
| 2 | Чай: понятие, сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, классификация и назначение. Ассортимент и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 3 | Кофе: понятие, сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 4 | Алкогольные напитки: понятие, сырьё для производства, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 5 | Безалкогольные напитки: понятие, сырьё для производства, пищевое значение, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| **Практические занятия:** | 8 |
| 1 | Идентификация ассортимента и определение товарного сорта чая по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта. |
| 2 | Идентификация ассортимента кофе и кофейных напитков по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта. |
| 3 | Идентификация ассортимента пряностей и приправ, оценка качества по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандарта. |
| 4 | Идентификация ассортимента слабоалкогольных и безалкогольных напитков, оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| **Тема 2.5. Организация розничной торговли кондитерскими товарами** | **Содержание**  | 10 |
| 1 | Кондитерские товары:общая классификация, химический состав и пищевая ценность, факторы, формирующие и сохраняющие качество, безопасность кондитерских товаров, дефекты. Товарные потери и меры по их сокращению. |
| 2 | Фруктово-ягодные кондитерские изделия: понятие, сырьё для производства, ассортимент и товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 3 | Карамель: понятие, сырьё для производства, классификация ассортимента и товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 4 | Печенье и пряничные изделия**:** сырьё для производства, классификация ассортимента и еготовароведная характеристика, дефекты. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 5 | Торты и пирожные:сырьё для производства, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| **Практические занятия:** | 4 |
| 1 | Идентификация ассортимента, оценка качества сахаристых кондитерских изделий по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| 2 | Идентификация ассортимента, оценка качества мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| **Тема 2.6. Организация розничной торговли молочными товарами** | **Содержание**  | 10 |
| 1 | Молочные товары: химический состав основных подгрупп молочных товаров,их классификация по содержанию наиболее значимых веществ. Диетическое значение молочных и кисломолочных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных товаров. Особенности упаковки, её виды и предъявляемые требования. Носители информации и требования к ним. |
| 2 | Молоко и сливки: понятие, химический состав ипищевая ценность, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 3 | Кисломолочные продукты: химический состав, пищевое и лечебное значение, ассортимент и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 4 | Сыры: потребительские свойства, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| **Практические занятия:** | 8 |
| 1 | Идентификация ассортимента молока, сливок. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| 2 | Идентификация ассортимента молочных консервов. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта |
| 3 |  Идентификация ассортимента кисломолочных продуктов. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| 4 | Идентификация ассортимента и оценка качества сыров по органолептическим показателям, всоответствии с требованиями стандарта. |
| **Тема 2.7. Организация розничной торговли яичными товарами** | **Содержание**  | 2 |
| 1 | Яичные товары: **с**троение яйца, химический состав и пищевая ценность, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| **Практические занятия:** | 2 |
| 1 | Идентификация ассортимента яйца, оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| **Тема 2.8. Организация розничной торговли пищевых жиров** | **Содержание**  | 4 |
| 1 | Пищевые жиры: понятие, пищевая ценность, использование. Классификация жиров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. |
| 2 | Жиры растительного происхождения: сырьё для производства, химический состав и пищевая ценность, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 3 | Маргарин и смеси топленные: понятие, сырьё для производства, пищевое значение, использование, классификация ассортимента и его товароведная характеристика, пороки. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки |
| **Практические занятия:** | 4 |
| 1 | Идентификация ассортимента растительных жиров. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| 2 | Идентификация ассортимента животных жиров. Оценка качества по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| **Тема 2.9. Организация розничной торговли мясными** **товарами** | **Содержание**  | 10 |
| 1 | Общая классификация мясных товаров. Факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных товаров. Мясо: понятие, пищевая ценность, классификация, использование. Послеубойные изменения в мясе: созревание и порча. Клеймение. Санитарно-эпидемиологические требования. |
| 2 | Варёные колбасные изделия: понятие, сырьё для производства, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| 3 | Мясные консервы: понятие, сырьё для производства, классификация ассортимента и товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки |
| 4 | Кулинарные изделий и полуфабрикаты:понятие, пищевое значение, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки |
| 5 | Мясо птицы: пищевое значение, классификацияОтличие мяса птицы от мяса убойных животных. Товароведная характеристика мяса птицы разных видов. Особенности дичи по пищевой ценности. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки |
| **Практические занятия:** | 6 |
| 1 | Идентификация ассортимента и оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| 2 | Идентификация ассортимента и оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. Получение информации о консервах с помощью маркировки. |
| 3 | Идентификация ассортимента и оценка качества мясных копченостей по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| **Тема 2.10. Организация розничной торговли рыбными товарами** | **Содержание**  | 8 |
| 1 | Общая классификация рыбных товаров: факторы, формирующие и сохраняющие качество рыбных товаров, семейства промысловых рыб, тканевый и химический состав рыбы. Классификация промысловых рыб. Санитарно- эпидемиологические требования. |
| 2 | Рыба копчёная, вяленая сушёная: понятие, пищевое значение, ассортимент и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки |
| 3 | Рыбные консервы: понятие, пищевое значение, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки |
| 4 | Икра:понятие, пищевое значение, классификация ассортимента и его товароведная характеристика. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним, особенности упаковки и маркировки. |
| **Практические занятия:** | 8 |
| 1 | Идентификация ассортимента и оценка качества замороженной рыбы по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| 2 | Идентификация ассортимента и оценка качества солёной и копчёной рыбы по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| 3 | Идентификация ассортимента и оценка качества рыбных консервов и пресервов по органолептическим показателям, в соответствии с требованиями стандарта. |
| 4 | Идентификация ассортимента и оценка качества и икры по органолептическим показателям. Получение информации о консервах с помощью маркировки. |
| **Тема 2.11.Общие вопросы розничной торговли непродовольственными товарами** | **Содержание** | 4 |
| 1 | **Классификация непродовольственных товаров. Ассортимент товаров.** Понятие классификации, виды, принципы. Товароведная классификация товаров: класс, подкласс, группа, подгруппа, вид, разновидность. Общая классификация непродовольственных товаров. Понятие ассортимента товаров, его виды. Стандартизация и сертификация непродовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество товаров и методы их оценки. Определение качества непродовольственных товаров. Показатели качества. Градации качества товара. Дефекты. |
| 2 | **Маркировка товаров.** Виды, формы, правила, требования, средства товарной информации. Информационные знаки и знаки соответствия (товарные, предупредительные, манипуляционные, экологические, эксплуатационные, размерные, штриховой код). |
| **Практические занятия** | 4 |
| 1 | Определение и расшифровка категорий стандартов. Определение формы сертификации товаров. |
| 2 | Определение средства товарной информации. Расшифровка маркировки, штрихового кода, клейм, символов по уходу за товарами |
| **Тема 2.12.Организация розничной торговли текстильными товарами** | **Содержание** | 10 |
| 1 | **Классификация и ассортимент текстильных волокон натурального происхождения**. Общие сведения о текстильных волокнах. Характеристика и классификация волокон (хлопок, лён, шерсть, шёлк), применение волокон, их влияние на свойства и качество текстильных товаров, идентифицирующие признаки.  |
| 2 |  **Классификация и ассортимент текстильных волокон химического происхождения.** Характеристика основных видов химических волокон (вискозное, ацетатные, капрон, лавсан, нитрон, хлорин и др.), применение волокон, их влияние на свойства и качество текстильных товаров, идентифицирующие признаки. |
| 3 | **Производство тканей как фактор, формирующий и сохраняющий потребительские свойства товаров.** Пряжа и нити. Ткацкие переплетения: деление на классы, характеристика основных видов, влияние на фактуру тканей. Дефекты ткачества. Отделка тканей: её роль и значение, основные виды. |
| 4 | **Классификация и ассортимент тканей, нетканых материалов и искусственного меха.** Ассортимент хлопчатобумажных тканей, льняных тканей, шерстяных, шёлковых тканей. Основные виды сырья и способы получения нетканых материалов и искусственного меха. Классификация, характеристика ассортимента |
| 5 | **Качество текстильных товаров. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование текстильных товаров**Требования к качеству.Потребительские свойства ипоказатели качества, особенности их оценки. Градации качества. Дефекты, причины возникновения. Определение качества тканей в соответствии с требованиями стандарта органолептическим методом. Правила ухода за текстильными изделиями. |
| **Практические занятия:** | 8 |
| 1 | Идентификация текстильных волокон и оценка их качества по органолептическим показателям. |
| 2 | Идентификация видов переплетений и видов отделки тканей и оценка их качества по органолептическим показателям. |
| 3 | Идентификация ассортимента тканей и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 4 | Идентификация ассортимента нетканых материалов, искусственного меха и оценка качества по органолептическим показателям. |
| **Тема 2.13. Организация розничной торговли швейными и трикотажными товарами**  | **Содержание**  | 6 |
| 1 | **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства швейных и трикотажных изделий.** Требования, предъявляемые к одежде. Материалы, применяемые в производстве одежды: основные, подкладочные, утепляющие и другие. Краткая характеристика основных технологических процессов изготовления одежды: моделирование, конструирование, раскрой материалов и пошив изделий. Понятие о моде, силуэте и форме одежды. Шкала типовых размеров. Пряжа и нити, используемые в трикотажном производстве. Виды переплетений, строение и свойства поперечно-вязаного и основовязаного трикотажа. Отделка трикотажа.  |
| 2 | **Классификация и ассортимент швейных и трикотажных изделий.** Классификация ихарактеристика ассортимента швейных изделий (верхней одежды, лёгкого платья, белья и головных уборов), идентифицирующие признаки. Классификация трикотажных товаров. Характеристика ассортимента трикотажных товаров (верхнего, бельевого трикотажа, чулочно-носочных, перчаточных изделий и головных уборов), идентифицирующие признаки. |
| 3 | **Качество швейных и трикотажных товаров. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование швейных и трикотажных товаров.** Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных и трикотажных товаров. Правила ухода за швейными и трикотажными изделиями. |
| **Практические занятия:** | 4 |
| 1 | Идентификация ассортимента швейных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.  |
| 2 | Идентификация ассортимента трикотажных товаров и оценка качества по органолептическим показателям. |
| **Тема 2.14.Организация розничной торговли обувными товарами** | **Содержание** | 6 |
| 1 |  **Кожевенное сырье, производство обуви как фактор, формирующий и сохраняющий потребительские свойства обувных товаров.** Понятие кожевенного сырья, основные виды. Краткая характеристика основных видов кожевенного сырья. Краткая характеристика производства. Натуральные кожи для верха и низа обуви. (юфтевые, хромовые). Краткая характеристика основных видов искусственных и синтетических обувных материалов. Основы производства кожаной обуви. Детали обуви. Методы крепления низа обуви.(химические, ниточные, комбинированные). |
| 2 | **Классификация и ассортимент обувных товаров** Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви (по виду материала верха, размерам и полнотам, половозрастному признаку, назначению, видам и разновидностям, методам крепления, способу изготовления и т.д.), идентифицирующие признаки. Классификация и характеристика ассортимента резиновой и валяной обуви |
| 3 | **Качество обувных товаров. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование обувных товаров.** Требования к качеству кожаной, резиновой и валяной обуви. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения. Приемы осмотра обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обувных товаров. Правила ухода за обувью. Гарантийные сроки носки обуви. |
| **Практические занятия:** | 6 |
| 1 | Идентификация кожевенного сырья и других материалов для производства обуви.  |
| 2 | Идентификация ассортимента кожаной обуви и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 3 | Идентификация ассортимента резиновой и валяной обуви, оценка качества по органолептическим показателям.  |
| **Тема 2.15.** **Организация розничной торговли пушно-меховыми и овчинно-шубными товарами** | **Содержание**  | 6 |
| 1 |  **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.** Пушно-меховое сырье. Особенности строения меховой шкурки. Общие сведения о первичной обработке пушно-мехового сырья, выделке и отделке. Основные свойстваи ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов, идентифицирующие признаки. Основы производства готовых меховых и овчинно-шубных изделий. |
| 2 | **Классификация и ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.**  Общие сведения. Классификация пушно-меховых товаров. Характеристика ассортимента меховой верхней одежды, женских уборов, головных уборов, деталей одежды, овчинно-шубных изделий. Идентифицирующие признаки различных видов изделий. |
| 3 | **Качество пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.** Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Принципы сортировки и пороки пушно-меховых полуфабрикатов. Дефекты скорняжно-производственные и пошива меховых изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Правила ухода за изделиями |
| **Практические занятия:** | 4 |
| 1 | Идентификация ассортимента и оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных полуфабрикатов по органолептическим показателям  |
| 2 |  Идентификация ассортимента и оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных изделий по органолептическим показателям. |
| **Тема 2.16.Организация розничной торговли галантерейными и парфюмерно-косметическими товарами** | **Содержание**  | 8 |
| 1 | **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства галантерейных и парфюмерно-косметических товаров. Классификация и ассортимент** **галантерейных товаров.** Общие сведения о галантерейных, парфюмерных и косметических товарах. Сырьё для производства, краткая характеристика производства.Текстильная и кожаная галантерея (лентоткацкие изделия, плетёные товары, швейная галантерея, гардинно-тюлевые и кружевные изделия, зонты; предметы туалета, принадлежности для хранения денег и документов, дорожные принадлежности), идентифицирующие признаки. Металлическая, пластмассовая галантерея, изделия из поделочных материалов, щёточные изделия и зеркала (принадлежности для шитья и рукоделия, предметы украшения, одёжная фурнитура, принадлежности для туалета, принадлежности для бритья и стрижки волос, предметы домашнего обихода), галантереи из пластмасс и поделочных материалов, щеток и зеркал, идентифицирующие признаки. |
| 2 | **Классификация и ассортимент парфюмерных товаров.** По консистенции, по содержанию душистых веществ, способу нанесения, полу и возрасту. |
| 3 | **Классификация и ассортимент косметических товаров:** средств для ухода за кожей **(**кремыкосметические), туалетного мыла, средств для ухода за волосами **(**шампуни,средства для окраски волос, для фиксации волос); гигиены полости рта**(** зубной порошок, зубные пасты и эликсиры**),** декоративной косметики губные помады, блески для губ, карандаши для подкрашивания и подрисовывания бровей, пудры и т.д.). |
| 4 | **Качество галантерейных и парфюмерно-косметических товаров. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование галантерейных и парфюмерно-косметических товаров.**Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения.  |
| **Практические занятия:** | 6 |
| 1 | Идентификация ассортимента галантерейных товаров и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 2 | Идентификация ассортимента парфюмерных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.  |
| 3 | Идентификация ассортимента косметических товаров и оценка качества по органолептическим показателям.  |
| **Тема 2.17.Организация розничной торговли строительными товарами** | **Содержание**  | 4 |
| 1 | **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства строительных** товаров**. Классификация и ассортимент строительных** товаров**.** Общие сведения о строительных товарах. Сырьё и производство. Характеристика ассортимента минеральных вяжущих веществ, древесных материалов и изделий, кровельных материалов. Характеристика ассортимента материалов для остекления, материалов для полов. |
| 2 | **Качество строительных товаров. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование строительных товаров.** Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение строительных товаров. |
| **Практические занятия:** | 2 |
| 1 | Идентификация ассортимента строительных товаров и оценка качества по органолептическим показателям. |
| **Тема 2.18*.* Организация розничной торговли хозяйственными товарами** | **Содержание**  | 10 |
| 1 | **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства стеклянных бытовых и керамических товаров. Классификация и ассортимент стеклянных бытовых и керамических товаров** Общие сведения. Сырьё для производства стекла и керамики. Виды, состав и свойства стекла и керамики. Основы производства стеклоизделий и керамических изделий. Классификация по составу, способу выработки, назначению, комплектности. Изделия для принятия пищи и напитков, для подачи пищи и напитков, художественные изделия, хозяйственная и кухонная посуда.  |
| 2 |  **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства металлохозяйственных товаров. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров.**Общие сведения о металлах. Свойства металлов и сплавов. Основы производства металлохозяйственных товаров. Коррозия металлов, способы защиты.Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров (металлической посуды, ножевых изделий и столовых приборов, ручных инструментов, приборов для окон и дверей, крепёжных изделий и др.), идентифицирующие признаки. |
| 3 | **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров из пластических масс. Классификация и ассортимент товаров хозяйственного назначения из пластмасс**. Общие сведения о пластмассахКлассификация и характеристика ассортимента пластмасс. Основы производства изделий из пластмасс. Классификация по назначению, виду применяемой пластмассы, способу выработки, отделке, фасонам, размерам, комплектности. |
| 4 | **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства товаров бытовой химии. Классификация и ассортимент бытовой химии.**  Понятие товаров бытовой химии. Краткая характеристика сырья и основы производства товаров бытовой химии**.** Классификация и ассортимент бытовой химии. **(**клеящих, моющих, чистящих средств, лакокрасочных материалов, осветительных и смазочных материалов, минеральных удобрений, химических средств защиты растений и др.). |
| 5 | **Качество хозяйственных товаров. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование хозяйственных товаров.**Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение хозяйственных товаров. Правила пользования и ухода за товарами. Сроки годности и гарантийные сроки эксплуатации. Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки |
| **Практические занятия:** | 10 |
| 1 | Идентификация ассортимента стеклянных товаров и их оценка качества по органолептическим показателям. |
| 2 | Идентификация ассортимента керамических товаров и их оценка качества по органолептическим показателям. |
| 3 | Идентификация ассортимента металлохозяйственных товаров и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 4 | Идентификация ассортимента товаров хозяйственного назначения из пластмасс и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 5 | Идентификация ассортимента товаров бытовой химии и оценка качества по органолептическим показателям. |
| **Тема 2.19. Организация розничной торговли мебельными товарами** | **Содержание**  | 4 |
| 1 | **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства мебельных товаров. Классификация и ассортимент мебельных товаров.**  Материалы для производства мебели. Древесина – основной материал для изготовления мебели. Строение древесины, краткая характеристика основных пород деревьев. Основы производства мебели. Лицевая отделка и украшение мебели.Общие сведения и классификация мебельных товаров. Характеристика ассортимента мебели различного функционального назначения, идентифицирующие признаки.  |
| 2 | **Качество мебельных товаров. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование мебельных товаров.**Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения.Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебельных товаров. Правила ухода за мебелью. Гарантийные сроки эксплуатации. |
| **Практические занятия:** | 2 |
| 1 | Идентификация ассортимента мебельных товаров и оценка качества по органолептическим показателям.  |
| **Тема 2.20.Организация розничной торговли электробытовыми товарами** | **Содержание**  | 6 |
| 1 | **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства электробытовых товаров.** **Классификация и ассортимент проводниковых и установочных изделий, источников света.** Общие сведения об электробытовых товарах Материалы для изготовления электробытовых товаров. |
| 2 | **Классификация и ассортимент бытовых электрических машин** (холодильников и морозильников, машин для стирки и сушки белья, машин для уборки помещений, кухонных машин и приборов для механической переработки продуктов и др.), идентифицирующие признаки. |
| 3 | **Качество электробытовых товаров. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование электробытовых товаров.**Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения. |
| **Практические занятия:** | 8 |
| 1 | Идентификация ассортимента проводов и шнуров, установочных изделий, источников света и бытовых светильников, оценка качества по органолептическим показателям. |
| 2 | Идентификация ассортимента электронагревательных приборов и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 3 | Идентификация ассортимента бытовых холодильников, стиральных машин и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 4 | Идентификация ассортимента пылесосов и полотёров, приборов для поддержания микроклимата в помещении и машин для механизации кухонных работ, оценка качества по органолептическим показателям. |
| **Содержание**  | 8 |
| **Тема 2.21. Организация розничной торговли товарами культурно-бытового назначения** | 1 | **Классификация и ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров, игрушек** Материалы, применяемые для изготовления товаров культурно-бытового назначения.Классификация и характеристика ассортимента изделий из бумаги и картона, принадлежностей для письма, черчения, рисования, школьных принадлежностей, товаров офисного назначения, идентифицирующие признаки. Роль игрушек в воспитании детей. Требования, предъявляемые к игрушкам. Классификация игрушек по педагогическому назначению, возрасту, материалу изготовления. Характеристика ассортимента игрушек, идентифицирующие признаки |
| 2 | **Классификация и ассортимент спортивных товаров, охотничьих и рыболовных товаров, транспортных средств личного пользования.** Значение и общая классификация спортивных товаров. Классификация и характеристика ассортимента спортивного инвентаря для различных видов спорта, товаров для туризма и альпинизма, идентифицирующие признаки |
| 3 | **Классификация и ассортимент радиоэлектронных товаров** Понятие радиоэлектронных товаров. Общая классификация на группы, подгруппы, виды. Классификация и характеристика ассортимента элементов электронной аппаратуры. Основные сведения из акустики. Классификация, характеристика ассортимента бытовой аудиотехники.  |
| 4 | **Качество товаров культурно-бытового назначения. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование товаров культурно-бытового назначения.** |
| **Практические занятия** | 10 |
| 1 | Идентификация ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 2 | Идентификация ассортимента игрушек и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 3 | Идентификация ассортимента спортивного инвентаря и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 4 | Идентификация ассортимента рыболовных и охотничьих товаров и оценка качества по органолептическим показателям. |
| 5 | Идентификация ассортимента радиоэлектронных товаров и оценка качества по органолептическим показателям. |
| **Тема 2.22.** **Организация розничной торговли ювелирными товарами и часами** | **Содержание** | 6 |
| 1 | **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства ювелирных товаров. Классификация и ассортимент ювелирных товаров.** Материалы для изготовления ювелирных товаров: благородные (драгоценные) металлы и сплавы, цветные металлы и сплавы, их характеристика. Системы проб. Ювелирные камни: классификация, виды, свойства, огранка. Общие сведения о технологическом процессе производства ювелирных товаров. Общие сведения о ювелирных товарах. Классификация и характеристика ассортимента предметов личных украшений, предметов туалета, предметов сервировки стола, предметов для украшения интерьеров и др.  |
| 2 | **Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства часов**. **Классификация и ассортимент бытовых часов.** Конструкция бытовых часов: механических, кварцевых, электронных; принцип работы, применяемые материалы, их влияние на качество готовых изделий. Классификация и характеристика ассортимента бытовых часов различного назначения (наручных, карманных, настольных, напольных, настенных) |
| 3 | **Качество ювелирных изделий и бытовых часов. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование.** Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. Клеймение ювелирных изделий. Обозначение механизмов и корпусного оформления часов. Гарантийные сроки. Правила обращения с ювелирными изделиями и часами и уход за ними. Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины возникновения. |
| **Практические занятия** | 4 |
|  | Идентификация ассортимента ювелирных товаров и оценка качества по органолептическим показателям. |
|  | Идентификация ассортимента часов и оценка качества по органолептическим показателям. |
| **Тема 2.23.** **Организация розничной торговли художественными изделиями и сувенирами** | **Содержание** | 4 |
| 1 | **Классификация и ассортимент художественных изделий и сувениров.**Материалы, применяемые для изготовления изделий. Способы изготовления.Изделия народных художественных промыслов, их значение, районы производства. Классификация и характеристика ассортимента художественных изделий из дерева, металла, керамики и др. Идентифицирующие признаки изделий.Понятие сувениров, отличие от художественных изделий. Классификация и характеристика ассортимента. |
| 2 | **Качество художественных изделий и сувениров. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование художественных изделий и сувениров**Требования к качеству. Потребительские свойства и показатели качества, особенности их оценки. Градации качества, дефекты, причины появления.  |
| **Практические занятия** | 2 |
| 1 | Идентификация ассортимента художественных изделий и сувениров и оценка качества по органолептическим показателям. |
| **Курсовой проект (работа)** Тематика курсовых проектов (работ) раздела 2Сравнительная характеристика потребительских свойств продовольственных/непродовольственных товаров.Естественная убыль продовольственных товаров и пути ее снижения.Исследование факторов, влияющих на формирование качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).Анализ факторов, влияющих на сохраняемость продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).Изменения качества продовольственных/ непродовольственных товаров при хранении.Влияние режимов хранения на потери продовольственных товаров.Идентификация и выявление фальсификации продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретной однородной группы / подгруппы / наименования товара).Анализ ассортимента и оценка качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).Современное информационное обеспечение продовольственных/непродовольственных товаров.Расчет оптимальной структуры как результат эффективной работы по управлению ассортиментом.Анализ структуры ассортимента предприятия розничной торговли.Влияние различных видов упаковки на качество товаров и длительность их хранения.Экспертиза и оценка качества продовольственного / непродовольственного товара (на примере конкретного вида или наименования товара).Средства товарной экспертизы.Идентификационная экспертиза продовольственных/непродовольственных товаров как способ установления их подлинности.Содержание и особенности проведения экологической экспертизы продовольственных/непродовольственных товаров (на примере конкретных товаров).Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (на примере конкретной однородной группы / подгруппы товара).Классификация и кодирование потребительских товаров.Диагностика дефектов и причин их возникновения (на примере конкретных товаров).Влияние химического состава продовольственных товаров на их потребительские свойства.Балльная оценка качества продовольственных товаров как один из методов исследования.Дегустация как метод органолептической оценки качества продовольственных товаров.Уровень качества продовольственных/непродовольственных товаров и методы его определенияЭксплуатационно-сопроводительная и рекламно-справочная информация о продовольственных/ непродовольственных товарах.Органолептическая оценка качества продовольственных/ непродовольственных товаров. | 20 |
| Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе)Выбор темы курсовой работы, формулировка актуальности исследования, определение цели, постановка задач.Подбор источников и литературы, проверка актуальности, предлагаемой в них информации, составление библиографического списка и плана курсовой работы.Теоретический анализ источников и литературы, определение понятийного аппарата. Систематизация собранного фактического и цифрового материала путем сведения его в таблицы, диаграммы, графики и схемы.Написание введения курсовой работы. Формулировка актуальности, цели, задач, объекта, предмета, методов предстоящего исследования Обобщение теоретических аспектов по проблеме исследования в главе первой курсовой работы Оформление результатов практических исследований в главе второй курсовой работыПодбор и оформление приложений по теме курсовой работы. Составление заключения курсовой работы, содержащее выводы и предложения по результатам проведенных исследований Требования к содержанию и подготовка презентации курсовой работыЗащита курсовой работы | **20** |
| **Самостоятельная работа** | **Подготовка курсовой работы (проекта)** | **12** |
| **Промежуточная аттестация** | Экзамен | **6** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел 3. Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров** | **114=50т+58п/з+6э** |
| **МДК 02.03 Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров** | **108/58** |
| **Тема 3.1.** **Оценочная деятельность в товароведении** | **Содержание**  | 30/16 |
| 1. Основные понятия оценочной деятельности. Участники рынка оценочных услуг | 2 |
| 2. Сущность оценочной деятельности в товароведении: понятие, цели и принципы, виды, особенности, методы. Основные виды оценочной деятельности: идентификация, экспертиза, контроль качества, оценка качества, оценка уровня качества, сертификация, гигиеническая оценка, испытания и т. п. Понятие фальсификации товаров. | 4 |
| 3. Контроль качества: понятие контроля качества продукции. Количественные характеристики продукции. Виды испытаний. Правила отбора проб (выборок). Основные принципы отбора проб. Методы отбора проб (выборок). Виды контроля качества. | 4 |
| 4. Оценка конкурентоспособности товаров и услуг: понятие конкурентоспособности товаров. Факторы конкурентоспособности. Критерии конкурентоспособности. Порядок проведения оценки конкурентоспособности. Методы оценки конкурентоспособности. | 4 |
| 5. Оценка и приемка товаров по количеству и качеству: правила, порядок, инструкции приемки продукции | 2 |
| **В том числе практических занятий**  | 16 |
| *Практическое занятие 1-2.* Применение правил отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий продовольственного / непродовольственного товара.  | 4 |
| *Практическое занятие 3-4.* Определение объема выборки (проб), приёмочных и браковочных чисел товарных партий и расчет приёмочного уровня дефектности партии продовольственного /непродовольственного товара | 4 |
| *Практическое занятие 5-8.* Оценка качества продовольственного / непродовольственного однородной группы (подгруппы)  | 8 |
| **Тема 3.2.** **Идентификация потребительских товаров** | **Содержание**  | 34/18 |
| 1. Основы идентификации потребительских товаров: значение понятие, цель и принципы идентификации, характеристика идентификации товаров, ее видов. Критерии, средства, показатели и методы идентификации. Общий порядок проведения идентификации товаров | 4 |
| 2. Роль идентификации в товароведной и экспертной деятельности: организация прослеживаемой продукции в сфере производства, роль идентификации при сертификации продукции, оценочной деятельности и контрольно-надзорных операциях | 2 |
| 3. Фальсификация товаров: понятие, виды, способы, предупреждение и последствия фальсификации потребительских товаров | 2 |
| 4. Особенности идентификации при выявлении фальсификации однородных групп продовольственных товаров | 4 |
| 5. Особенности идентификации при выявлении фальсификации однородных групп непродовольственных товаров | 4 |
| **В том числе практических занятий** | 18 |
| *Практическое занятие 9-10.* Исследование общих правил проведения идентификации продовольственных / непродовольственных товаров. Выявление показателей пригодных для целей ассортиментной (видовой) идентификации. | 4 |
| *Практическое занятие 11-13*. Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации продовольственного товара однородной группы (подгруппы). | 6 |
| *Практическое занятие 14-17.* Особенности, порядок идентификации и способы обнаружения фальсификации непродовольственного товара однородной группы (подгруппы). | 8 |
| **Тема 3.3.** **Методы определения показателей качества товаров** | **Содержание**  | 10/6 |
| 1. Классификация и характеристика методов определения показателей качества: объективные и эвристические методы, преимущества и недостатки. Разновидности измерительного метода. Основные виды погрешностей измерений. Органолептический метод: особенности, разновидности, порядок и процедура проведения, оценка с применением балловых шкал | 2 |
| 2. Экспертный метод | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 6 |
| *Практическое занятие 18.* Оценка органолептических и физико-химических показателей качества продовольственного / непродовольственного товаров.  | 2 |
| *Практическое занятие 19-20.* Балльная оценка органолептических показателей качества продовольственного / непродовольственного товара. | 4 |
| **Тема 3.4.** **Основы экспертизы потребительских товаров** | **Содержание**  | 34/18 |
| 1. Теоретические основы экспертизы потребительских товаров: предмет, цели и задачи организации экспертизы, основными понятия, принципы и виды, значение экспертизы в системе управления качеством. | 4 |
| 2. Организация и процедура проведения товароведной экспертизы: порядок назначения и производства экспертиз, взятия проб и образцов товаров, документальное оформление работ по организации экспертизы. Документальное оформление результатов экспертизы товаров: структура и содержание акта экспертизы. | 4 |
| 3. Виды и подвиды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая. | 4 |
| 4. Нормативно-правовая база товароведной экспертизы: основные законодательные и нормативные документы, требования к экспертам, техническое регулирование и информационно-справочное обеспечение экспертизы, стандартизация как нормативная база экспертизы. | 6 |
| **В том числе практических занятий** | 18 |
| *Практическое занятие 21.* Подготовка к проведению экспертизы качества потребительских товаров. | 4 |
| *Практическое занятие 22.* Организация проведения экспертизы качества потребительских товаров. | 4 |
| *Практическое занятие 23.* Документальное сопровождение экспертизы качества продовольственного / непродовольственного товара  | 4 |
| *Практическое занятие 24-26.* Экспертиза качества продовольственного / непродовольственного товара однородной группы (подгруппы) | 6 |
| **Промежуточная аттестация** | Экзамен | **6** |
| **Раздел 4. Управление ассортиментом товаров** | **38=16т+16п/з+6э** |
| **МДК 02.04 Управление ассортиментом товаров** | **32/16** |
| **Тема 4.1** **Основные понятия в области управления ассортиментом товаров** | **Содержание**  | 4/2 |
| 1. Теоретические основы управления ассортиментом: понятие ассортимента, классификация, свойства и показатели ассортимента, основные направления совершенствования ассортимента, факторы, влияющие на ассортимент потребительских товаров  | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 2 |
| *Практическое занятие 1* Расчет показателей ассортимента. | 2 |
| **Тема 4.2.** **Стратегия и ассортиментная политика розничного торгового предприятия** | **Содержание**  | 4/0 |
| 1. Стратегии и тактика управления ассортиментом: основные виды конкурентных стратегий, позиционирование магазинов, сегментирование покупателей, выявление потребностей в товаре | 2 |
| 2. Ассортиментная политика розничного магазина: основные понятия, факторы, влияющие на формирование и разработку ассортиментной политики, анализ и улучшение ассортиментной политики  | 2 |
| **В том числе практических занятий**  | - |
| **Тема 4.3.** **Методы и инструменты управления товарным ассортиментом** | **Содержание**  | 12/8 |
| 1. ABC-анализ: виды, суть метода, порядок проведения, преимущества и недостатки метода, методика стратификации множества элементов | 2 |
| 2. XYZ-анализ: суть метода, порядок проведения, преимущества и недостатки метода. Совмещенный АВС- и XYZ-анализ  | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 8 |
| *Практическое занятие 2.* Расчет основных показателей ассортимента розничного магазина | 2 |
| *Практическое занятие 3.* ABC-анализ ассортимента розничного магазина | 2 |
| *Практическое занятие 4.* XYZ-анализ, совмещенный АВС- и XYZ-анализ ассортимента розничного магазина | 2 |
| *Практическое занятие 5.* Оценка ассортиментной политики розничного торгового предприятия | 2 |
| **Тема 4.4.** **Основы категорийного менеджмента** | **Содержание**  | 4/2 |
| 1. Введение в категорийный менеджмент и его философия. Концепция управления категориями товаров (CM – Category Management). Особенности внедрения и процесс категорийного менеджмента, его основные преимущества и недостатки. Основные этапы перехода на категорийный менеджмент. Специфика процесса управления в категорийном менеджменте. Организационная концепция категорийного менеджмента | 2 |
| **В том числе практических занятий**  | 2 |
| *Практическое занятие 6.* Выполнение расчетов для внедрения принципов категорийного менеджмента с применением специализированных программных продуктов | 2 |
| **Тема 4.5.** **Методология категорийного ассортимента** | **Содержание** | 8/4 |
| 1. Структурирование и выделение категорий в товарном ассортименте. Формирование категорий в ассортименте. Балансировка ассортимента по широте и глубине. Распределение торговых площадей между категориями | 2 |
| 2. Ассортиментная матрица магазина: суть, принципы, правила и этапы формирования | 2 |
| **В том числе практических занятий** | 4 |
| *Практическое занятие 7.* Составление карточки-кейса и перевод его на язык «категорийного менеджмента». | 2 |
| *Практическое занятие 8.* Составление портрета категории, выбор конкурентов и алгоритмов решения задачи по кейсу | 2 |
| **Промежуточная аттестация** | Экзамен | **6** |
| **Учебная практика** Виды работ Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности.Расшифровка маркировки. Информационная идентификация.Оценка качества. Установление градаций качества и выявление дефектов товара.Контроль над обеспечением оптимальных условия хранения и реализации потребительских товаров.Организация подготовки и проведения экспертизы потребительских товаров и оформление ее результатов.Оформление документов для предъявления претензий к поставщикам о несоответствии качества поступивших товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров.Расчет и списание товарных потерь. Разработка мер по предупреждению и сокращению товарных потерь.Формирование и анализ торгового ассортимента. Расчёт показателей ассортимента товаров.  | **108** |
| **Производственная практика** Виды работ 1. Общая организационная характеристика оптового / розничного предприятия-базы практики.2. Схема размещения ассортимента товаров однородных групп.2. Расчет основных показателей ассортимента.3. Анализ ассортиментной политики предприятия с учетом факторов, влияющих на формирование ассортимента.4. Оценка условий приемки товаров, наличия помещений для хранения продукции с отклонениями по количеству и качеству.5. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам.6. Анализ условия хранения товаров. 7. Изучение товаросопроводительных документов и правильности их оформления.8. Оценка торговой и производственной маркировки товара.9. Оценка качественных характеристик товара.10. Выявление дефектов (пороков) товаров и определение градации качества.11. Выявление источников товарных потерь и разработка мероприятий по их предупреждению и сокращению. | **144** |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю** | **792** |
| **Всего** | **360** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатория «Товароведения и организации экспертизы качества товаров», оснащенной в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по специальности.

Мастерская «Учебный магазин», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 примерной образовательной программы по данной специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 примерной образовательной программы по специальности.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы
для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

**3.2.1. Основные печатные и электронные издания**

1. Аксенова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксенова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1215087 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Григорян, Е. С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014008-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1234692 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Е.А. Замедлина. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. — 156 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1862604 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491121>
5. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник [12+] / ьО.А. Косарева. – Москва» Университет Синергия, 2020. – 452с.: ил. – режим доступа: по подписке. – Текст: электронный // ьURL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835>
6. Левкин, Г. Г. Коммерческая деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 247 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15369-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497818
7. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491545
8. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 461 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016019-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1077751 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
9. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1174607 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
10. Основы коммерческой деятельности: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491497
11. Павлова, Т. С. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014724-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1817875 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
12. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности: учебник для образовательных учреждений СПО / О. В. Памбухчиянц. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 268 с. - ISBN 978-5-394-03745-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091543 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
13. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. - 2-е изд., стер. - Минск: РИПО, 2021. - 125 с. - ISBN 978-985-7253-64-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1854756 (дата обращения: 18.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
14. Янушевская, М. Н. Аудит систем качества и сертификация: учебное пособие для СПО / М. Н. Янушевская. — Саратов: Профобразование, 2021. — 102 c. — ISBN 978-5-4488-0926-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/99923>
15. [Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 c. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/131419.html](%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%202-%D0%B5%20%D0%B8%D0%B7%D0%B4.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202023.%20%E2%80%94%20226%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1053-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/131419.html%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0%20%D0%B8%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%20%D0%90%D0%B9%20%D0%9F%D0%B8%20%D0%90%D1%80%20%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B0%2C%202022.%20%E2%80%94%2089%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1533-1%2C%20978-5-4497-1728-3.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/122335.html%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B8%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%92.%20%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%90.%20%D0%A0.%20%D0%9B%D1%83%D1%86%2C%20%D0%94.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%B4%D0%B0%D0%BD%2C%20%D0%95.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20378%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1264-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106864.html%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%A2.%20%D0%9E.%20%D0%91%D1%8B%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20184%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1265-1.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106865.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9E%D1%86%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20221%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0157-0.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70616.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%B5%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20156%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0148-8.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70617.html)
16. [Скрябина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 c. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/122335.html](%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%202-%D0%B5%20%D0%B8%D0%B7%D0%B4.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202023.%20%E2%80%94%20226%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1053-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/131419.html%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0%20%D0%B8%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%20%D0%90%D0%B9%20%D0%9F%D0%B8%20%D0%90%D1%80%20%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B0%2C%202022.%20%E2%80%94%2089%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1533-1%2C%20978-5-4497-1728-3.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/122335.html%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B8%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%92.%20%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%90.%20%D0%A0.%20%D0%9B%D1%83%D1%86%2C%20%D0%94.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%B4%D0%B0%D0%BD%2C%20%D0%95.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20378%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1264-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106864.html%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%A2.%20%D0%9E.%20%D0%91%D1%8B%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20184%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1265-1.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106865.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9E%D1%86%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20221%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0157-0.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70616.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%B5%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20156%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0148-8.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70617.html)
17. [Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 c. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106864.html](%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%202-%D0%B5%20%D0%B8%D0%B7%D0%B4.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202023.%20%E2%80%94%20226%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1053-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/131419.html%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0%20%D0%B8%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%20%D0%90%D0%B9%20%D0%9F%D0%B8%20%D0%90%D1%80%20%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B0%2C%202022.%20%E2%80%94%2089%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1533-1%2C%20978-5-4497-1728-3.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/122335.html%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B8%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%92.%20%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%90.%20%D0%A0.%20%D0%9B%D1%83%D1%86%2C%20%D0%94.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%B4%D0%B0%D0%BD%2C%20%D0%95.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20378%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1264-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106864.html%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%A2.%20%D0%9E.%20%D0%91%D1%8B%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20184%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1265-1.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106865.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9E%D1%86%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20221%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0157-0.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70616.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%B5%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20156%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0148-8.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70617.html)
18. [Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 c. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/106865.html](%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%202-%D0%B5%20%D0%B8%D0%B7%D0%B4.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202023.%20%E2%80%94%20226%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1053-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/131419.html%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0%20%D0%B8%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%20%D0%90%D0%B9%20%D0%9F%D0%B8%20%D0%90%D1%80%20%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B0%2C%202022.%20%E2%80%94%2089%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1533-1%2C%20978-5-4497-1728-3.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/122335.html%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B8%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%92.%20%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%90.%20%D0%A0.%20%D0%9B%D1%83%D1%86%2C%20%D0%94.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%B4%D0%B0%D0%BD%2C%20%D0%95.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20378%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1264-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106864.html%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%A2.%20%D0%9E.%20%D0%91%D1%8B%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20184%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1265-1.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106865.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9E%D1%86%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20221%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0157-0.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70616.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%B5%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20156%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0148-8.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70617.html)
19. [Минько, Э. В. Оценка качества товаров и основы экспертизы : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 221 c. — ISBN 978-5-4488-0157-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/70616.html](%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%202-%D0%B5%20%D0%B8%D0%B7%D0%B4.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202023.%20%E2%80%94%20226%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1053-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/131419.html%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0%20%D0%B8%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%20%D0%90%D0%B9%20%D0%9F%D0%B8%20%D0%90%D1%80%20%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B0%2C%202022.%20%E2%80%94%2089%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1533-1%2C%20978-5-4497-1728-3.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/122335.html%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B8%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%92.%20%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%90.%20%D0%A0.%20%D0%9B%D1%83%D1%86%2C%20%D0%94.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%B4%D0%B0%D0%BD%2C%20%D0%95.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20378%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1264-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106864.html%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%A2.%20%D0%9E.%20%D0%91%D1%8B%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20184%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1265-1.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106865.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9E%D1%86%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20221%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0157-0.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70616.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%B5%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20156%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0148-8.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70617.html)
20. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 c. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/70617.html](%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B8%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%202-%D0%B5%20%D0%B8%D0%B7%D0%B4.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202023.%20%E2%80%94%20226%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1053-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/131419.html%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%3A%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%B0%20%D0%B8%20%D1%80%D1%8B%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9E.%20%D0%92.%20%D0%A1%D0%BA%D1%80%D1%8F%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%B0%2C%20%D0%94.%20%D0%A1.%20%D0%A0%D1%8F%D0%B1%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%93.%20%D0%93.%20%D0%9B%D0%B5%D0%B2%D0%BA%D0%B8%D0%BD.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%9C%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B0%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%20%D0%90%D0%B9%20%D0%9F%D0%B8%20%D0%90%D1%80%20%D0%9C%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D0%B0%2C%202022.%20%E2%80%94%2089%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1533-1%2C%20978-5-4497-1728-3.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/122335.html%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B8%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%20%D0%BD%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%94.%20%D0%92.%20%D0%97%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%2C%20%D0%90.%20%D0%A0.%20%D0%9B%D1%83%D1%86%2C%20%D0%94.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%B0%D0%B9%D0%B4%D0%B0%D0%BD%2C%20%D0%95.%20%D0%90.%20%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20378%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1264-4.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106864.html%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%BB%D1%8C%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%B8%20%D0%BE%D0%B1%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%9D.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C%20%D0%A2.%20%D0%9E.%20%D0%91%D1%8B%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B0.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202021.%20%E2%80%94%20184%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-1265-1.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/106865.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9E%D1%86%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%20%D0%B8%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%8D%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D1%8B%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20221%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0157-0.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70616.html%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%A2%D0%B5%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%3A%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20/%20%D0%AD.%20%D0%92.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE%2C%20%D0%90.%20%D0%AD.%20%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE.%20%E2%80%94%20%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%B2%20%3A%20%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%2C%202017.%20%E2%80%94%20156%20c.%20%E2%80%94%20ISBN%20978-5-4488-0148-8.%20%E2%80%94%20%D0%A2%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%82%20%3A%20%D1%8D%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20//%20%D0%AD%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%83%D1%80%D1%81%20%D1%86%D0%B8%D1%84%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D0%B9%20%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B9%20%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%8B%20%D0%A1%D0%9F%D0%9E%20PROF%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%3A%20%5B%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82%5D.%20%E2%80%94%20URL%3A%20https%3A//profspo.ru/books/70617.html)

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Федеральный Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300–1 «О защите прав потребителей».
2. Федеральный Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный Закон Российской Федерации от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».
4. Федеральный закон № 41-ФЗ от 26.03.1998 «О драгоценных металлах и драгоценных камнях».
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».
10. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
11. Приказ Министерства промышленности и торговли от 1 марта 2013 года № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».
12. ГОСТ 31460-2012 «Кремы косметические. Общие технические условия».
13. ГОСТ Р 50962-96 «Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия».
14. ГОСТ 30649-99 «Сплавы на основе благородных металлов ювелирные. Марки».
15. ГОСТ Р ИСО 11648-1-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 1. Общие принципы».
16. ГОСТ Р ИСО 11648-2-2009 «Статистические методы. Выборочный контроль нештучной продукции. Часть 2. Отбор выборки сыпучих материалов».
17. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [http://www.gost.ru](http://www.gost.ru/)
18. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. [http://www.interstandart.ru](http://www.interstandart.ru/)
19. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество». [www.stq.ru](http://www.stq.ru/)
20. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «www.spros.ru
21. Торговля, бизнес, товароведение, экспертиза [http://www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru/).

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ПК и ОК, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 2.1 | классифицирует товары при решении профессиональных задач;осуществляет кодирование товаров с применением цифровых технологий; | Устный/письменный опрос.Тестирование.Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий по установленным критериям.Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной практике.Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях.Экспертная оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках.Экспертная оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной, производственной практике.Экспертная оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: – на практических занятиях;– при выполнении и защите курсовой работы (проекта); – при выполнении работ на различных этапах учебной, производственной практики; - при проведении защиты отчетов по учебной, производственной практик;– при проведении экзаменов по профессиональному модулю, в т.ч. в форме демонстрационного экзамена / профессионального экзамена по оценочным средствам организаций партнеров и/или профессионального сообщества. |
| ПК 2.2 | идентифицирует ассортиментную принадлежность товаровустанавливает градацию качества товара |
| ПК 2.3 | определяет и обеспечивает оптимальные условия хранения товаров с учетом принципов и требований к организации хранения товаров однородных и разнородных группвыявляет дефекты товаров и диагностирует причины их возникновения;рассчитывает товарные потери в соответствие с принятой методологиейразрабатывает мероприятий по предупреждению и сокращению потерь товаров |
| ПК 2.4 | выявляет современные тенденции в области обеспечения качества и безопасности товаров с использованием аналитики больших данных;осуществляет поиск необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использование современных баз данных проверяет статус подобранных нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров; выполняет оценку качественных и количественных характеристик товаров на соответствие требованиям нормативно-технической документации в соответствие с установленным порядком;применяет технические регламенты и национальные стандартоы для оценки маркировки потребительских товаров;выполняет операции по подготовке и проведению экспертизы потребительских товаровоформляет документы по результатам проведенной экспертизы;систематизирует и регистрирует данные о фактическом уровне качества товаров, о соответствии поступающих в организацию товаров техническим регламентам, стандартам (техническим условиям), условиям поставок и договоров; |
| ПК 2.5 | формирует торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;анализирует ассортимент товаров с применением существующих методик;анализирует ассортиментную политику торгового предприятия, в том числе с применением современных цифровых технологий;выявляет приоритетные направления совершенствования ассортимента, в том числе с применением современных цифровых технологий |
| ОК 01  | распознает, анализирует и выделяет составные части задачи и/или проблемы в профессиональном контексте;определяет этапы решения задачи; эффективно осуществляет поиск необходимой для решения проблемы информации, составляет план действия и определяет необходимые ресурсы;демонстрирует владение актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;реализовывает составленный план и оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| ОК 02  | определяет задачи для поиска информации и их необходимые источники и планирует процесс поиска; структурирует и выделяет наиболее значимое в полученной информации; оценивает практическую значимость результатов поиска и оформляет его результаты; применяет средства информационных технологий, использует современное программное обеспечение и различные цифровые средства для решения профессиональных задач. |
| ОК 03  | определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию;определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04  | эффективно взаимодействует с преподавателями, обучающимися в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК 05  | грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляя толерантность в рабочем коллективе |
| ОК 07  | выполняет работы с соблюдением принципов бережливого производства и ресурсосбережения |
| ОК 09  | понимает общий смысл четко произнесенных высказываний и текстов на профессиональные темы;участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; пишет простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы. |