

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



УТВЕРЖДАЮ  
Декан ФУП

УТВЕРЖДАЮ /Н.И. Ларионова/  
(Ф.И.О. декана (директора института))

15.04.2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б.1.2.2 Товароведение и экспертиза товаров и услуг

*(код и наименование дисциплины по учебному плану)*

Направление подготовки  
(специальность)

27.03.02 Управление качеством

Квалификация выпускника

Бакалавр

*(бакалавр/магистр/специалист)*

Направленность

Управление качеством в производственно-  
технологических системах

Курс 2, 3  
Семестр 4, 5

**Распределение учебного времени**

Трудоемкость по учебному плану	180 / 5	часов/зачетных единиц
Лекции	4	часов
Лабораторные работы	-	часов
Практические занятия	4	часов
Иная контактная работа	-	часов
Всего контактной работы (без учета экз.)	8	часов
Контактная работа по экзамену	6	часов
Курсовой проект (работа)	-	семестр
Самостоятельная работа обучающихся (без учета экз.)	136	часов
Самостоятельная работа по подготовке к экзамену	30	часов
Экзамен	5	семестр
Зачет	-	семестр
БРК, ДЗ	-	семестр

(год)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки (специальности) 27.03.02 Управление качеством

Программу составили:

доцент (должность)	УиП (кафедра)	СОГЛАСОВАНО	Н.А. Викторова (И.О. Фамилия)
доцент, кандидат наук (должность)	УиП (кафедра)	СОГЛАСОВАНО	Г.Р. Царева (И.О. Фамилия)

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры, за которой закреплена дисциплина  
Кафедра управления и права

(наименование кафедры)			
06.04.2021 (дата)	протокол №	6	
Заведующий кафедрой	СОГЛАСОВАНО	Т.В. Ялялиева (И.О. Фамилия)	

Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с факультетом (институтом), выпускающей(ими)  
кафедрой(ами).  
СООТВЕТСТВУЕТ действующей ОП.

Заведующий кафедрой	СОГЛАСОВАНО	Т.В. Ялялиева (И.О. Фамилия)
---------------------	-------------	---------------------------------

Председатель методической комиссии факультета (института), в который входит  
выпускающая кафедра

СОГЛАСОВАНО	О.М. Репина (И.О. Фамилия)
-------------	-------------------------------

Эксперт(ы): Викторова Надежда Анатольевна, Директор по качеству ООО "Хлебозавод №1"

Рабочая программа проверена и зарегистрирована в УМЦ 01.07.2021 г.  
Специалист учебно-методического центра СОГЛАСОВАНО /Т.А. Смирнова/

## Раздел 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является достижение планируемых результатов обучения, соответствующих установленным в ОПОП индикаторам достижения компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
1. ПК-3 Способность предлагать и реализовывать корректирующие и предупреждающие процедуры системы управления качеством	ПК-3.1. Разрабатывает и реализует корректирующие и предупреждающие процедуры системы управления качеством	<b>знания:</b> Знает современные методы реализации подходов к управлению качеством, факторы и закономерности формирования потребительской стоимости и качества товаров. <b>умения:</b> Умеет применять, планировать и организовывать работу по оценке и контролю качества товаров <b>навыки:</b> Владеет теоретическими основами и практическими навыками оценки качества товаров и услуг.
2. ПК-4 Способность осуществлять сбор и анализ исходных данных для проектирования системы управления качеством с использованием современных информационных технологий	ПК-4.1. Осуществляет сбор и анализ исходных данных для проектирования системы управления качеством	<b>знания:</b> Знает современные инструменты управления качеством, методологию оценки качества товаров и услуг, основные тенденции в области совершенствования средств и методов измерений. <b>умения:</b> Умеет применять инструменты управления качеством, сбор и анализ исходных данных, согласно требований нормативной документации. <b>навыки:</b> Владеет навыками сбора данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги) для различных этапов жизненного цикла изделий, обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги) для различных этапов жизненного цикла изделий, составлением отчетов по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, работы (услуги)
	ПК-4.2. Участвует в управлении ассортиментом и качеством товаров и услуг, на основе оценки их качества, диагностики дефектов, а также анализа удовлетворенности потребителей	<b>знания:</b> Знает основную нормативную базу в области управления качеством продукции (услуг), оценке их качества, диагностике дефектов <b>умения:</b> Умеет применять основные методы идентификации и оценки качества товаров и услуг, применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством. <b>навыки:</b> Владеет навыками проведения оценки соответствия товаров и услуг согласно требований нормативной документации, проведения экспертизы товаров и услуг

## Раздел 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП.

Дисциплина является обязательной

Изучаемая дисциплина является основой для продолжения формирования указанных компетенций в следующих дисциплинах: Основы аудита качества и консалтинг предприятий (ПК-3), Проектирование и внедрение систем менеджмента качества на предприятии (ПК-4), Оценка удовлетворенности потребителя (ПК-4), Интегрированные системы менеджмента качества (ПК-4), Управление предприятием и реинжиниринг бизнес-процессов (ПК-4), Технологии цифровой промышленности (ПК-4); государственной итоговой аттестации в форме: Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ПК-3), Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной

## Раздел 3. ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Для формирования заявленных компетенций используются методологические технологии, реализующие деятельностный, личностно-ориентированный, практико-ориентированный подходы.

Основными стратегическими технологиями являются: исследовательские, лекционные занятия, процедуры самообучения, практические занятия

На достижение конкретных целей обучения направлены применяемые тактические технологии: выездные занятия, задания, информационные, классическая лекция, лекция с элементами мозгового штурма, мини-проекты

## Раздел 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
<b>Основы товароведения и экспертизы .</b>	<b>36</b>	ПК-3, ПК-4
Лекция. Понятия товароведения и экспертизы товаров и услуг.	2	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Выполнение заданий электронного курса.	34	
Иная контактная работа:	0	

### 5 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
<b>Товароведение и экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров</b>	<b>108</b>	ПК-3, ПК-4
Лекция. Теоретические основы товароведения	2	
Практическое занятие. Практическая работа по определению показателей ассортимента товаров. Практическая работа по определению уровня качества потребительских товаров. Практическая работа по проверке соответствия маркировки товаров требованиям нормативной документации.	2	
Практическая работа по определению информационных знаков.		
Практическое занятие. Практическая работа по проведению товароведной экспертизы на примере приемки кондитерских	2	

изделий с использованием ГОСТа. Определение объема выборки, проведение уловной органолептической оценки. Составление заключения.		
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение КР		
Выполнение заданий электронного курса.		
Решение тестов.		
Проведение экспертизы товаров и услуг.		
Решение ситуационных задач.	102	
Иная контактная работа:	0	
Подготовка к экзамену	30	
Проведение экзамена	6	

## Раздел 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение дисциплины Товароведение и экспертиза товаров и услуг рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой, ее структурой и содержанием разделов. Учебный материал структурирован, изучение дисциплины осуществляется в тематической последовательности.

**Занятия лекционного типа** дают систематизированные знания по дисциплине Товароведение и экспертиза товаров и услуг, концентрируют внимание на наиболее сложных и важных вопросах. Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала; обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть проблемы, явления или процесса; зафиксировать выводы и практические рекомендации.

Подготовка к **занятиям семинарского типа** включает ознакомление с планом практического занятия; работу с конспектом лекций, выполнение домашнего задания, работу с учебной и учебно-методической литературой, научными изданиями и электронными образовательными ресурсами, рекомендованными рабочей программой дисциплины Товароведение и экспертиза товаров и услуг

Содержание **самостоятельной работы** определяется рабочей программой дисциплины Товароведение и экспертиза товаров и услуг, оценочными и методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Эффективным средством осуществления самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к образовательной программе, рабочей программе дисциплины Товароведение и экспертиза товаров и услуг, к электронным библиотечным системам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Изучение дисциплины Товароведение и экспертиза товаров и услуг включает выполнение контрольной работы.

Периодичность проведения, формы текущего контроля успеваемости, система оценивания хода освоения дисциплин представлены в рабочей программе.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине Товароведение и экспертиза товаров и услуг является экзамен.

## Раздел 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Учебно-методическое обеспечение

№№ п/п	Список используемой литературы	Количество экземпляров печатных изданий, имеющих в библиотеке, или электронный адрес издания (ресурса) в сети Интернет
<b>УЧЕБНЫЕ, УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ И НАУЧНЫЕ ИЗДАНИЯ</b>		
1.	Тарасова, Ольга Германовна. Товароведение и экспертиза товаров народного потребления [Текст] : конспект лекций : [по направлению подготовки "Стандартизация и метрология"] / О. Г. Тарасова, А. Н. Носова; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Поволж. гос. технол. ун-т". Йошкар-Ола: ПГТУ, 2016. - 115 с. ISBN 978-5-8158-1778-4. Экземпляры: всего 40.	40 / <a href="https://portal.volgatech.net/books/Tarasova_tovarovedenie_ekspertiza_2016.pdf">https://portal.volgatech.net/books/Tarasova_tovarovedenie_ekspertiza_2016.pdf</a>
2.	Райкова, Елена Юрьевна. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата : [по направлениям 100800 "Товароведение" и 221400 "Управление качеством"] / Е. Ю. Райкова; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. Москва: Юрайт, 2017. - 348, [1] с. ISBN 978-5-9916-3582-0. Экземпляры: всего 25.	25
3.	Страхова, Светлана Алексеевна. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] / С. А. Страхова. Москва: Дашков и К, 2016. - 164 с. ISBN 978-5-394-01724-7.	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=93378">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=93378</a>
4.	Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] / С. В. Колобов, О. В. Памбухчианц. Москва: Дашков и К, 2016. - 397 с. ISBN 978-5-394-02300-2.	<a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=93380">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=93380</a>
5.	Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум [Электронный ресурс] / Березина В. В. 4-е изд. Москва: Дашков и К, 2021. - 200 с. ISBN 978-5-394-04177-8.	<a href="https://e.lanbook.com/book/229886">https://e.lanbook.com/book/229886</a>
6.	Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты [Электронный ресурс] / Страхова С. А. 3-е изд. Москва: Дашков и К, 2021. - 164 с. ISBN 978-5-394-04269-0.	<a href="https://e.lanbook.com/book/229820">https://e.lanbook.com/book/229820</a>
7.	Вилкова, С. А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Словарь-справочник [Электронный ресурс] / Вилкова С. А. 2-е изд. Москва: Дашков и К, 2022. - 264 с. ISBN 978-5-394-03475-6.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277595">https://e.lanbook.com/book/277595</a>
8.	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В. 4-е изд. Москва: Дашков и К, 2022. - 930 с. ISBN 978-5-394-03848-8.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277601">https://e.lanbook.com/book/277601</a>
9.	Еремеева, Н. В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле (продовольственные и непродовольственные товары): Практикум [Электронный ресурс] / Еремеева Н. В., Дуборасова Т. Ю. Москва: Дашков и К, 2022. - 108 с. ISBN 978-5-394-04222-5.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277604">https://e.lanbook.com/book/277604</a>

ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ		
1.	ГОСТ Р ИСО 9000-2015 СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА. Основные положения и словарь	<a href="https://docs.cntd.ru/document/1200124393">https://docs.cntd.ru/document/1200124393</a>
2.	ГОСТ 31805-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ Общие технические условия	<a href="https://docs.cntd.ru/document/1200160773">https://docs.cntd.ru/document/1200160773</a>
3.	ГОСТ 26313-2014 ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ Правила приемки и методы отбора проб	<a href="https://docs.cntd.ru/document/1200119203">https://docs.cntd.ru/document/1200119203</a>
4.	ГОСТ 34126-2017 Консервы овощные закусочные ЛЕЧО Технические условия	<a href="https://docs.cntd.ru/document/1200156811">https://docs.cntd.ru/document/1200156811</a>
5.	ГОСТ 34307-2017 ПЛОДЫ ЦИТРУСОВЫХ КУЛЬТУР Технические условия	<a href="https://docs.cntd.ru/document/1200157849">https://docs.cntd.ru/document/1200157849</a>
6.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	<a href="https://docs.cntd.ru/document/902320560">https://docs.cntd.ru/document/902320560</a>
7.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки	<a href="https://docs.cntd.ru/document/902320347">https://docs.cntd.ru/document/902320347</a>
8.	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	<a href="https://docs.cntd.ru/document/902359401">https://docs.cntd.ru/document/902359401</a>
9.	Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки ТР ТС 005/2011	<a href="https://docs.cntd.ru/document/902299529">https://docs.cntd.ru/document/902299529</a>
10.	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013)	<a href="https://docs.cntd.ru/document/499050562">https://docs.cntd.ru/document/499050562</a>
11.	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013)	<a href="https://docs.cntd.ru/document/499050564">https://docs.cntd.ru/document/499050564</a>

## 6.2. Материально-техническая база и программное обеспечение

№№ п/п	Аудитории для проведения учебных занятий, самостоятельной работы и проведения государственной итоговой аттестации	Перечень основного оборудования	Программное обеспечение
1.	513 (I)	Персональный компьютер 1 в сборе PowerCool (1), Персональный компьютер в сборе PowerCool(Core i3-8100/H310/16GbDDR4/HDD 0.5Tb/23"6 АОС/кл.мышь/пач-корд 3м) (13), ПК ICL RAY S902.1 ,клавиат.,мышь.монитор ViewSonic 22" VA2232W-LED (14), Комплект учебной мебели (1)	Microsoft Windows Enterprise, Справочная правовая система "Консультант Плюс", Microsoft Office Standard, Агент Dr.Web, Комплект ГАРАНТ-Мастер, Microsoft Access, Microsoft Visio

			Professional, Microsoft Project Professional, Microsoft Visual Studio Enterprise, Комплект ПО для решения основных пользовательских задач
2.	515 (I)	Мультимедийный проектор Hitachi CP-X440 (1), ПК Моноблок RAMEC GALE Custom 21,5"/i3-3240/H61M/4DDR3/500SATA3/клав.,мышь (29), Комплект учебной мебели (1)	Microsoft Windows Enterprise, Справочная правовая система "Консультант Плюс", Microsoft Office Standard, Агент Dr.Web, Комплект ГАРАНТ-Мастер, Microsoft Access, Microsoft Visio Professional, Microsoft Project Professional, Microsoft Visual Studio Enterprise, Комплект ПО для решения основных пользовательских задач
3.	329a (I)	Телевизор LG 55" 55 LB650V (2), Комплект учебной мебели (1)	Microsoft Windows Enterprise, Справочная правовая система "Консультант Плюс", Microsoft Office Standard, Агент Dr.Web, Комплект ГАРАНТ-Мастер, Microsoft Access, Microsoft Visio Professional, Microsoft Project Professional, Microsoft Visual Studio Enterprise, Комплект ПО для решения основных пользовательских задач

## Раздел 7. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ/ ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Критерии оценивания индикаторов достижения компетенций направлены на:

- усвоение теоретического материала (объем знаний, глубина усвоения), предусмотренного рабочей программой;
- умение излагать материал (четкость, грамотность изложения материала, точность и полнота воспроизведения учебного материала);
- умение применять теоретические знания при решении практических заданий.

Шкала оценивания представлена ниже.

Уровень сформированности элементов компетенции	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Пороговый	Обучающийся имеет знания основного материала,	удовлет-



уровень	проявляет умение логично его излагать, но может допускать неточности в изложении материала, недостаточно правильные формулировки, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.	ворительно
Продвинутый уровень	Обучающийся твердо знает программный материал, излагает его грамотно и по существу, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	хорошо
Высокий уровень	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, грамотно и логически стройно его излагает, дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы. В ответе тесно увязывается теория с практикой, при этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, показывает знакомство с монографической литературой, периодическими изданиями, правильно обосновывает принятые решения, свободно владеет разносторонними навыками, приемами выполнения практических работ	отлично

### 7.1. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся направлена на оценивание результатов обучения по дисциплине (модулю) и проводится с использованием фондов оценочных средств.

Примеры типовых контрольных заданий из базы фонда оценочных средств по образовательной программе.

1. Объектом изучения товароведения не является:

- а) факторы, обуславливающие качество товаров, способы его контроля и оценки
- б) закономерности формирования ассортимента товаров и его структуру
- в) технология производства товаров
- г) условия хранения товаров при их хранении и транспортировании

2. Классифицируйте нижеуказанные товары по группам:

- а) Потребительского или б) производственного назначения
- в) длительного или г) краткосрочного пользования
- д) промышленная или е) сельскохозяйственная продукция

3. Ткань для пошива одежды \_\_\_\_\_

Показатель качества, характеризующий информационную выразительность, рациональность формы, целостность композиции называется

- а) эргономическим показателем
- б) экологическим показателем

в) показателем технологичности

г) эстетическим показателем

4.Целью соблюдения условий хранения и транспортировки является:

а) продление сроков годности больше установленного производителем

б) качественная и количественная сохранность

в) увеличение количества товара

5.Какую операцию включает комплексная экспертиза в отличие от оперативной:

а) исследовательскую

б) расчетно-экспериментальную

в) экспертную

6.Установите соответствиетоваров их группам (с помощью стрелочек)

а) Баранки	1.	кондитерские товары
б) Маргарин	2.	Вкусовые товары
в) Масло сливочное	3.	молочные товары
г) Пряники	4.	хлебобулочные товары
д) Чай	5.	пищевые жиры

Все вышеперечисленные товары относятся к \_\_\_\_\_группе.

Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

6. Понятие о потребительских свойствах и их классификация. Функциональные свойства товаров. Эргономические свойства товаров. Эстетические свойства товаров.
7. Надежность товаров. Безопасность товаров.
8. Определение и сущность технического нормирования и стандартизации.
9. Цель и основные принципы технического нормирования и стандартизации
10. Нормативно-правовая документация в области технического нормирования и стандартизации.
11. Оценка соответствия товара.
12. Управление качеством и ассортиментом товаров.
13. Качество товаров и его показатели.
14. Факторы, влияющие на качество товаров.
15. Оценка качества товаров.
16. Контроль качества товаров. Ассортимент товаров.

17. Классификация и кодирование товаров.
18. Основные понятия, цели и принципы экспертизы товаров.
19. Классификация экспертизы. Принципы экспертизы.
20. Объекты и субъекты товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы. Методы товарной экспертизы.
21. Товароведная экспертиза.
22. Санитарно-гигиеническая экспертиза.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
24. Экологическая экспертиза товаров.
25. Организация проведения товарной экспертизы. Заключение эксперта.
26. Основные понятия информационного обеспечения. Товарная информация. Формы товарной информации. Требования к товарной информации.
27. Классификация средств товарной информации. Свойства товарной информации.
28. Правовая база для использования товарной информации.
29. Маркировка как средство товарной информации. Функции маркировки. Требования к маркировке. Виды маркировки. Структура маркировки. Информационные знаки. Виды информационных знаков.
30. Классификация товаров. Химический состав пищевых продуктов. Пищевые добавки. Пищевая ценность. Хранение и потери продовольственных товаров. Консервирование продовольственных товаров.
31. Характеристика, классификация и хранение зерномучных товаров, плодов и овощей.
32. Характеристика, классификация и хранение кондитерских товаров, вкусовых товаров, пищевых жиров и яиц.
33. Характеристика, классификация и хранение молочных, мясных и рыбных товаров.
34. Потребительские свойства галантерейных товаров.
35. Контроль качества галантерейных товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.