

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ
НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГПОУ «ГОРЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И ТОРГОВЛИ»**

УТВЕРЖДЕНА

**Зам. директора по УВР
_____ В.И. Чуб**

« » _____ 2016г

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

**по ПМ.02.Организация и проведение экспертизы и оценки качества
товаров**

**МДК.02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы
(продовольственных товаров)**

для студентов 2 курса заочного отделения специальности

**38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
(базовой подготовки)**

Разработчик Ляпина Т.С. – преподаватель высшей категории,
преподаватель-методист

Рассмотрены на заседании цикловой комиссии

товароведных дисциплин

Протокол № _____ от «_____»._____2016г

Председатель

Н.М. Володина

Методические указания к выполнению контрольной работы

Изучение профессионального модуля (ПМ.02.) «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» для студентов-заочников является неотъемлемой частью профессиональной подготовки товароведов для их практической деятельности при оценке товаров в качестве независимых и компетентных специалистов — экспертов. Одной из форм самостоятельной работы студентов-заочников является выполнение домашней контрольной работы предусматривающая их подготовку к занятиям в период лабораторно-экзаменационной сессии.

Контрольная работа по профессиональному модулю (ПМ.02.) «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров» состоит из 25 вариантов. Вариант контрольной работы содержит по два теоретических вопроса и одной практической задачи или ситуации. Контрольная работа выполняется в школьной тетради от руки, либо в печатном виде на листах формата А 4.

Для замечаний преподавателя с правой стороны листа оставляются поля. На обложке (на первом листе) тетради наклеивается специальный бланк и все графы его аккуратно заполняются. Работа выполняется разборчиво, аккуратно с межстрочным интервалом, и без сокращения слов.

Перед каждым ответом указывается полная формулировка вопроса варианта контрольной работы, ответ на каждый новый вопрос необходимо начинать со следующей, по порядку нумерации, страницы. Не разрешается менять порядок вопросов.

К выполнению контрольной работы необходимо подходить творчески, используя новые литературные источники, нормативные и правовые документы, увязывая теоретические вопросы с практическими. Не допускается дословные переписывания учебников, справочников, и других источников информации. Ответы на поставленные вопросы следует излагать самостоятельно, раскрывая их по существу, последовательно, формируя умения излагать и анализировать материал, и навыки работы с литературными источниками. В конце контрольной работы указывается список использованной литературы, ставится дата выполнения работы и личная подпись студента, а также необходимо в конце работы оставить два чистых листа для рецензии преподавателя. К рецензированию принимаются контрольные работы, соответствующие варианту.

Выполненная контрольная работа предоставляется в учебную часть техникума (в заочное отделение) в установленные сроки.

Студент, получивший контрольную работу после проверки, должен внимательно ознакомиться с рецензией. С учетом замечаний и рекомендаций преподавателя необходимо сделать письменную доработку в этой же тетради после рецензии. Студенты должны быть внимательными при определении варианта контрольной работы. Работа, выполненная студентом не по своему варианту, возвращается студенту без проверки и зачета. Незачтенная контрольная работа выполняется повторно и сдается вместе с ней на

повторную проверку преподавателю. Зачтенная и доработанная контрольная работа предоставляется при сдаче экзамена по профессиональному модулю «Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров». Без зачтенной контрольной работы студент к экзамену не допускается. В случае возникновения вопросов следует обращаться за разъяснениями к преподавателю.

Выбор варианта контрольной работы

Вариант контрольной работы определяется по таблице в зависимости от двух последних цифр личного шифра студента.

В таблице по вертикали размещаются цифры от 0 до 9, каждая из которых - предпоследняя цифра шифра студента, а по горизонтали также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых последняя цифра шифра. Пересечение их определяет клетку с номером варианта контрольной работы студента.

ТАБЛИЦА

распределения вариантов контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
2	21	22	23	24	25	14	13	15	11	16
3	7	6	9	10	3	2	1	8	5	4
4	23	21	22	24	12	25	18	19	17	20
5	5	4	3	2	1	10	7	9	8	6
6	14	15	13	12	17	16	11	20	19	18
7	22	24	21	23	25	7	9	10	6	8

8	18	23	24	11	3	8	4	5	19	12
9	1	2	13	14	15	16	17	21	25	20

Вариант № 1

1. Принципы товарной экспертизы. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации соответствия, оценки качества.

2. Документальная экспертиза. Технические документы, используемые при товарной экспертизе. Перекрестная проверка документов. Анализ документов на подлинность.

3. Ситуация:

Для проведения товароведной экспертизы в магазин был вызван эксперт. Эксперт дал распоряжение товароведу магазина отобрать образцы для испытательной лаборатории. После того как был составлен акт экспертизы, возник конфликт между заказчиком экспертизы и экспертом по результатам проведенной экспертизы. Какие ошибки совершил эксперт при проведении экспертизы? Как документально оформляется порядок отбора проб? Может ли заказчик экспертизы обжаловать решение эксперта в вышестоящей экспертной организации? Ответ обосновать.

Вариант № 2

1. Классификация экспертиз на группы в зависимости от целей ее проведения. Виды экспертиз в зависимости от характера проведения. Основания для проведения экспертизы.

2. Подготовительный этап проведения товарной экспертизы. Взаимоотношения заказчика экспертизы с экспертной организацией.

3. Ситуация:

1. На продовольственный склад поступила партия пшеничной муки в количестве 120 мешков по 30 кг в каждом. По сопроводительным документам мука 1-го сорта. При приёмке в присутствии эксперта обнаружено, что мешки с мукой увлажнены. Анализ качества отобранной от партии пробы установил, что цвет муки белый с сероватым оттенком, запах слегка затхлый, вкус сладковатый, влажность 16,5%, количество сырой клейковины 29%. Определите величину среднего образца. Определите соответствие партии муки требованиям стандарта. Каковы должны быть действия эксперта?

Вариант № 3

1. Основные понятия в области экспертизы: эксперт, экспертная оценка, экспертиза, товарная экспертиза, товарная партия. Цель и задачи товарной экспертизы. Роль и значение экспертизы потребительских товаров в условиях рыночной экономики.

2. Гигиеническая экспертиза товаров и упаковки: понятие. назначение. Основания для проведения. Гигиенические требования к качеству упаковки. Необходимость проведения. Правила проведения. Результат.

3. Ситуация:

При проведении проверки в торговом зале торгового предприятия в реализации находились напитки: «Дюшес», «Тархун». Все напитки по внешнему виду были прозрачными, этикетки наклеены, рисунки и маркировка чистые. Директор магазина представил следующие документы - только накладную. В результате проверки эти напитки были сняты с реализации. Почему были сняты с реализации указанные напитки? По каким показателям проводится оценка качества безалкогольных напитков?

Вариант № 4

1. Субъекты экспертизы. Классификация по юридическому статусу. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности экспертов, в т.ч. главных экспертов. Основания для отвода экспертов.

2. Товароведная экспертиза качества яблок. Определение сорта и болезней и повреждений.

3. Ситуация:

В магазин поступила партия сосисок 16. 03 текущего года в 11 часов. Окончание технологического процесса 15. 03 в 24 часа. При приёмке было установлено: батончики в натуральной оболочке с чистой сухой поверхностью, фарш светло-розового цвета, однородный с незначительной пористостью. Массовая доля влаги 64,6%, соли 2.2%. Сделайте заключение о качестве, проверьте срок хранения и реализации. Ответ обоснуйте.

Вариант № 5

1. Классификация средств товарной экспертизы. Назначение. Средства товарной информации, применяемые при товарной экспертизе.

2. Экспертиза медицинского обследования персонала торговых организаций: понятие. Назначение. Основания для проведения. Объекты. Субъекты. Сроки прохождения обследования. Результаты.

3. Задача:

1. При проведении проверки в торговом зале пива торговой марки «3 медведя» было обнаружено: солодовый и винный привкус, высота пены 21мм, пеностойкость 2,5 минуты, содержание спирта 4%, жидкость прозрачная с лёгким дрожжевым осадком, наблюдается легкая опалисценция. Дайте заключение о качестве пива. Примите решение по дальнейшему использованию.

Вариант № 6

1. Измерительные методы: понятие. Преимущества и недостатки. Применимость для товарной экспертизы. Разновидности. Показатели, определяемые этими методами.

2. Товароведная экспертиза качества макаронных изделий. Определение сорта и дефектов.

3. Ситуация:

При экспертизе качества ириса установлено, что в объединенной пробе массой 600 г. обнаружено: ясно выраженный молочный вкус; структура мелкокристаллическая, с равномерно распределенными кристаллами сахара по всей поверхности; консистенция полутвердая; влажность 3,5%, содержание золы не растворенной в 10% соляной кислоте – 0,06%, 40 г

изделий завернуты неплотно. Какие заключения должны дать испытательная лаборатория и эксперт? Ответ обосновать.

Вариант № 7

1. Классификация средств товарной экспертизы. Назначение. Материально-технические средства, применяемые при проведении товарной экспертизы: виды, их характеристика.

2. Фальсификация товаров: понятие. Виды. Средства и методы их обнаружения. Количественная и стоимостная фальсификация. Последствия фальсификации и меры по ее предупреждению.

3. Задача:

При приёмке охлажденной говядины установлено, что поверхность туши увлажнена, слегка липкая, с поверхности разреза стекает слегка мутноватый сок, образовавшаяся при надавливании ямка восстанавливается в течение 1 минуты, запах слегка затхлый. Сделайте заключение о качестве, примите решение.

Вариант № 8

1. Средства контроля режима хранения, применяемые при товарной экспертизе. Виды, простейшие приемы проверки правильности показаний.

2. Экспертиза товаров по количеству: понятие. Правовая база. Назначение. Основания для проведения. Отличие от приемки товаров по количеству. Правила проведения. Особенности проведения экспертизы товаров с нарушенной упаковкой.

3. Ситуация:

При приёмке охлажденной говядины установлено, что поверхность туши увлажнена, слегка липкая, с поверхности разреза стекает слегка мутноватый сок, образовавшаяся при надавливании ямка восстанавливается в течение 1 минуты, запах слегка затхлый. Сделайте заключение о качестве, примите решение

Вариант № 9

1. Заключительный этап проведения товарной экспертизы, его цель, сущность. Документальное оформление.

2. Идентификация товаров: понятие. Значение в управлении качеством и установлении ассортиментной принадлежности. Цели, задачи. Объекты и субъекты. Виды идентификации. Средства и методы. Конечный результат. Критерии идентификации.

3. Задача:

1. При проведении проверки в торговом зале торгового предприятия обнаружены консервы «Шпроты в масле» высшего сорта. Вес банки по маркировке 160 г. Шпроты имеют нежную консистенцию, темно золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками. 45 г рыбок имеют частичную сползшую кожу и лопнувшее брюшко, масса рыбы 115 г, масла 20 г. Сделайте заключение о качестве. Примите решение о дальнейшей реализации.

Вариант № 10

1. Объекты товарной экспертизы: понятие. Классификация и характеристика. Понятие условно-пригодной продукции, опасной продукции, потенциально-опасной продукции. Градации потребительских товаров.

2. Товароведная экспертиза качества муки. Определение сорта и дефектов.

3. Ситуация:

При проведении экспертизы, кроме экспертов Бюро товарных экспертиз, присутствовал заказчик экспертизы – представители торговой организации. После проведения экспертизы и составления акта, его подписала вся комиссия. Какие ошибки были допущены экспертом при подписании акта экспертизы? Ответ обосновать.

Вариант № 11

1. Номенклатура потребительских свойств продовольственных товаров и их показателей качества: понятие. Классификация и краткая характеристика. Критерии оценки показателей качества товаров.

2. Последовательность проверки качества круп. Оформление результатов экспертизы круп. Определение экспертом уровня снижения качества круп в процентах.

3. Ситуация:

После реализации шоколада, покупатель предъявил претензии торговому предприятию и товарный чек, потребовал возврат денег или замену шоколада. При проверке качества оставшегося шоколада установлено: два экземпляра шоколада имели слегка нарушенную упаковку, отсутствие в маркировке знака соответствия. Шоколад имел коричневый цвет, слегка блестящую поверхность, твердую консистенцию, у двух плиток обнаружено жировое поседение, одна плитка надломлена, вес 2-х плиток по 95 г, в маркировке заявлено 100 г. Вес среднего образца 400 г. Шоколад хранился в торговом зале при $t=+18^{\circ}\text{C}$ относительной влажности воздуха 70% - 5 месяцев. Составьте заключение о качестве. Примите решение: а) о дальнейшей реализации; б) об удовлетворении претензии покупателя. Прокомментируйте ситуацию в соответствии с Законом ДНР «О защите прав потребителей».

Вариант № 12

1. Органолептические методы, применяемые при проведении товарной экспертизы. Понятие. Преимущества и недостатки. Разновидности. Показатели качества, определяемые этими методами.

2. Товароведная оценка качества печенья. Методы оценки качества. Определение сорта.

3. Задача:

Поступило 80 лотков по 20 штук в каждом булки "Городская" из муки пшеничной 1 сорта весом 200г. Чему равны средний и лабораторный образцы? Определите качество булки, если форма продолговато-овальная, на верхней корочке хрустящий гребешок, мякиш эластичный, хорошо пропеченный, пористость неравномерная, влажность 41%, кислотность $2,5^0$.

Вариант № 13

1. Экспертный метод (экспертная оценка) определения значений потребительских показателей качества продовольственных товаров.

2. Товароведная экспертиза качества карамельных изделий. Определение дефектов.

3. Ситуация:

В торговое предприятие поступила партия мороженого минтая. При осмотре было выявлено: проколы, порезы более 1,5-2 см, наблюдалось в среднем более 5 наружных повреждений у каждой из осмотренных экземпляров рыб. Сделайте заключение о качестве, примите решение. Какие заключения должны дать испытательная лаборатория и эксперт? Ответ обосновать.

Вариант № 14

1. Экспертиза товаров по комплектности: понятие. Назначение. Основания для проведения. Разновидности. Правила проверки комплектности.

2. Товароведная оценка качества чая. Правила отбора среднего образца.

3. Задача:

1. Определите тип, подтип, вид макаронных изделий и их качество, если это прямая трубка с прямым срезом, длиной 25 см, диаметром 5 мм, они имеют кремовый цвет, гладкую поверхность, соответствующую форму, прочность 320 гс, влажность 13%. Ответ обосновать.

Вариант № 15

1. Экспертиза товаров по договорам. Виды договоров. Правовая база.

2. Товароведная оценка качества пива. Методы оценки качества. Последовательность проверки качества.

3. Ситуация:

В магазин поступила партия колбасы варёно-копчёной высшего сорта Деликатесная от мясокомбината "Щирый кум". В партии 50 батонов. Проведённая товарная экспертиза установила следующее.

Батоны колбасы Деликатесная имеют сухую поверхность, без пятен слипов, без повреждения оболочки, консистенция плотная, фарш равномерно промешан, цвет тёмно-розовый, массовая доля влаги 27%, массовая доля поваренной соли 3,5%.

Дайте заключение о качестве поступившей партии колбасы. Ответ обосновать.

Вариант № 16

1. Средства измерений, применяемые при товарной экспертизе. Проверка наличия проверочных клейм и свидетельств. Проверка правильности установки и показаний весоизмерительного оборудования.

2. Товароведная экспертиза качества сока натурального. Установление сорта. Оформление результатов экспертизы.

3. Ситуация.

В продовольственный магазин "Фуршет" обратилась покупательница с жалобой на качество приобретённой 21 мая текущего года сырокопчёной колбасы высшего сорта "Московская" от мясокомбината "Щирый кум". По словам покупательницы, колбаса имеет резкий неприятный запах, а консистенция фарша – рыхлая. При проведении проверки администрацией магазина было установлено: дата поставки 20 мая текущего года, на момент продажи и момент жалобы срок годности колбасы не истёк. Проведённая экспертиза качества показала: батон колбасы с чистой поверхностью, без надрывов оболочки, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%.

Дайте заключение о качестве колбасы. Ответ обосновать.

Вариант № 17

1. Порядок составления заключения и разрешения споров при несогласии. Заключение экспертов: назначение. Правовой статус. Виды и формы заключений при разных видах экспертиз.

2. Товароведная экспертиза качества молока. Определение дефектов.

3. Ситуация.

Для проведения товароведной экспертизы в магазин был вызван по телефону эксперт. Эксперт приступил к проведению экспертизы не получив

письменной заявки. После составления акта экспертизы возник конфликт между заказчиком и экспертом по поводу целей экспертизы. Какие ошибки совершил эксперт при проведении экспертизы? Как должны складываться взаимоотношения эксперта и заказчика на подготовительном этапе товарной экспертизы. Может ли заказчик обжаловать заключение эксперта в вышестоящей экспертной организации. Ответ обосновать.

Вариант № 18

1. Экологическая экспертиза товаров: понятие, задачи. Экологические свойства и показатели непродовольственных товаров, их оценка экспертом.

2. Товароведная экспертиза качества твердых сычужных сыров. Определение сорта и дефектов.

3. Задача:

. На плодоовощную базу поступило 30 контейнеров по 200 кг со столовой свеклой. Определите массу объединенной пробы, сделайте вывод о качестве свеклы, если в объединенной пробе - 4 кг с механическими повреждениями глубиной более 0,3 см и 2,5 кг с зажившими трещинами. Ответ обосновать.

Вариант № 19

1. Методы товарной экспертизы: понятие. Классификация. Краткая характеристика методов. Преимущества и недостатки различных методов. Применимость для целей экспертизы.

2. Качественная экспертиза товаров: понятие. Назначение. Правовая база. Основания для проведения. Отличие от приемки товаров по качеству. Разновидности. Правила проведения.

3. Ситуация:

На базу поступило 500 ящиков по 8 кг винограда. В выборке установлено 12 кг нецелых гроздей, 4,5 кг ягод, которые осыпались, 2 кг ягод с трещинами. Найдите выборку и сделайте вывод о качестве винограда. Ответ обосновать.

Вариант № 20

1. Судебная товароведческая экспертиза: понятие, основания для проведения, задачи и права эксперта, документальное оформление, основные требования к выводу эксперта.

2. Товароведная экспертиза качества полукопченых колбас. Определение сорта и дефектов.

3. Задача:

При оценке качества средней пробы маргарина сливочного было установлено, что вкус и запах чистые, молочные, консистенция пластичная, поверхность среза слабо блестящая, цвет светло – желтый, содержание жира 82%. Сделайте вывод о качестве. Документально оформите акт отбора проб образцов маргарина.

Вариант № 21

1. Экологическая экспертиза товаров: основные понятия. Назначение. Основания для проведения. Цели и задачи. Необходимость и целесообразность проведения. Последствия и прогнозирование экологических загрязнений.

2. Товароведная экспертиза качества мясных консервов. Определение сорта и дефектов.

3. Задача:

Определите вид и сделайте выводы о качестве мармелада, если он имеет форму розеток с четкими контурами, поверхность сухую, мелкокристаллическую с блеском, консистенцию желеобразную, вид на изломе непрозрачный, однородный, вкус и запах хорошо выраженный, яблочный, влажность 22%, редуцирующих веществ 20%. Ответ обосновать.

Вариант № 22

1. Основной этап проведения товарной экспертизы: характеристика и правила проведения.

2. Товароведная экспертиза качества соленой рыбы. Определение сорта и дефектов.

3. Задача: На базу поступили 110 ящиков по 3,5 кг формового плодово-ягодного мармелада в коробках по 500 г. Проведите отбор проб. Сделайте выводы о качестве мармелада, если он имеет форму розеток с четкими контурами, поверхность сухую, мелкокристаллическую с блеском, консистенцию желеобразную, вид на изломе непрозрачный, однородный, вкус и запах хорошо выраженный, яблочный, влажность 22%, редуцирующих веществ 20%. Сделайте заключение о возможности приемки данной партии. Ответ обоснуйте.

Вариант № 23

1. Фальсификация товаров. Виды. Информационная фальсификация. Средства и методы ее обнаружения. Последствия фальсификации и меры по ее предупреждению.

2. Товароведная экспертиза качества копченых рыбных товаров. Определение ориентировочного уровня снижения качества копченых рыбных товаров.

3. Задача.

Эксперту для определения качества органолептических показателей яблок поздних сроков созревания необходимо направить в испытательную лабораторию образец пробы яблок. Проведите отбор пробы, если количество партии яблок составляет — 250 ящиков по 20 кг в каждом. Ответ обоснуйте. Составьте акт отбора проб.

Вариант № 24

1. Фальсификация продукции: понятие, формы. Ассортиментная и качественная фальсификация. Способы и методы обнаружения фальсификации (на примере 2-х конкретных групп продтоваров).

2. Товароведная оценка качества рыбных консервов. Определение дефектов и документальное оформление.

3. Ситуация:

Экспертом были отобраны и отправлены в лабораторию образцы кураги резаной, окуреной серой. В результате испытаний было обнаружено: 2% плодов с солнечными ожогами, 4% - поврежденные сельскохозяйственными вредителями, влажность - 18%. Какие заключения должны дать испытательная лаборатория и эксперт? Ответ обоснуйте.

Вариант 25

1. Экспертиза качества новых товаров: понятие, назначение, этапы и результат.

2. Порядок проведения экспертизы свежих овощей. Документальное оформление результатов экспертизы.

3. Задача.

Проведите балльную оценку качества бутылочного пива и установите его качество, если оно прозрачное с блеском, цвет среднего уровня, аромат хороший, но недостаточно выраженный, вкус слабо выражен, хмелевая горечь чистая, мягкая, пенообразования 30/3. Ответ обоснуйте.

Рекомендуемая литература

1. Закон ДНР «О защите прав потребителей».
2. ГОСТы на продовольственные товары.
3. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству. № П-6. М. Госарбитраж, 1965 (с измен. от 23.07.1975, №-115).
4. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству. № П-7. М.: «Госарбитраж, 1965 (с измен. от 23.07.1975 г. № - 115).
5. Инструкция «О порядке проведения экспертиз экспертами бюро товарных экспертиз» Утверждена приказом Главного управления Госинспекции по качеству товаров и торговли № 20 от 22.05.79 г.
6. Инструкция «О порядке проведения экспертизы товаров экспертными организациями Системы Торгово-промышленной палаты РФ — СТО ТПП 20-01-97. - М.: 1999 г.
7. Балицкий С.Н., Задесенец Е.Е. и др. Экспертиза потребительских свойств товаров — М.Экономика, 2010.
8. Валицкий С.П., Задеянец Е.Е. Экспертиза потребительских свойств новых товаров. - М.: Экономика, 2001.
9. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: Учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2007.
10. Гбенко О.А., Конин Н.В. Экспертиза и сертификация кондитерских товаров. Учебное пособие. Инфра-М, 2011

11. Дубцов Г.,Г. Товароведение продовольственных товаров учебник ИЦ «Академия» 2012
12. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие. - М.: Издательство РИОР, 2005.
13. Иванов Г.Г., Куренкова В.П. и др. Документы в торговых операциях. М.: Изд-во Приор, 2009.
14. Куликова Н, Р. Новопоплавская В.П, Носова Н.С Основы товароведения. Учебное пособие. Инфра-М, 2012.
15. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник - /Ходыкин, А.П., Волошко, Н.И./ М., Дашков и К°, 2010. – 46
16. Николаева М.А., Карташова Л.В., Полонишникова М.А. - Средства информации о товарах. - М.: ОАО «Издательство «Экономика», 2008.
17. Николаева М.А., Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. -М.: Экономика, 2008.
18. Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М.: Деловая литература, 2007.
19. Николаева М.А. Товарная экспертиза. - М.: Деловая литература, 1998.
20. Николаева М.А. и др. Средства информации о товарах. - М.: Экономика, 2007.
21. Николаева М.А., Положишникова М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учеб.пособие.- М.: ФОРУМ, Инфра-М, 2009
22. Райхман Э.П., Азгальдов В.П. и др. Экспертные методы в оценке качества товаров. - М.: Экономика, 2010.
23. Шевченко В.В и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник для вузов.-М.: Инфра –М, 2001
24. Чепурной И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2005.